

## Dual Fuel Range

Use & Care Guide

## Estufa de dual fuel

Manual de uso y cuidado

Models/Modelos 790.75503



ENGLISH  
ESPAÑOL

# Table of Contents

Product Record .....	2
Range Warranty .....	2
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	<b>3-5</b>
Protection Agreements .....	6
Selecting Surface Cooking Utensils .....	7
Specialty Pans & Trivets .....	7
Canning Tips & Information .....	8
Range Features .....	9
Control Pad Functions .....	10
Setting the clock .....	11
Consumer Defined Control Feature .....	12-13

Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion .....	14
Surface Cooking .....	14-16
Before Setting Oven Controls .....	17
Air Circulation in the Oven .....	17
Setting Oven Controls .....	18-26
Oven Cleaning .....	27-30
General Cleaning .....	31-35
Changing Oven Light .....	36
Adjusting Oven Temperature .....	36
Avoid Service Checklist .....	37-38
Español .....	39
Sears Service .....	Back Cover

## Product Record

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on an identification plate. The identification plate is located on the front frame of the range and is visible when the oven door is open or on the inside of the drawer along the side of the frame.

Model No. 790. \_\_\_\_\_ Date of purchase \_\_\_\_\_

Serial No. \_\_\_\_\_ Save these instructions and your sales receipt for future reference.

## Kenmore Elite Appliance Warranty

### One Year Limited Warranty

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material or workmanship within one year from the date of purchase, call **1-800-4-MY-HOME** ® to arrange for free repair. If this appliance is used for other than private family purposes, this warranty applies for only 90 days from the date of purchase.

### This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
2. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
3. A service technician to clean or maintain this product.
4. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to all instructions supplied with the product.
5. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
6. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

### FIVE-YEAR LIMITED WARRANTY

For the second through the fifth year from the date of purchase, when installed and operated according to the Installation Instructions and Use & Care Guide, **Sears will supply the following range parts free of charge** if they fail for the reasons listed below. Customer must pay labor cost of installation.

- Cooktop glass if it fails due to thermal shock.
- Cooktop elements if they are defective.

### What Sears will not cover:

- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose.
- Damage to the cooktop glass caused by the use of cleaners or utensils other than the recommended cleaning cream and tools.
- Damage to the cooktop glass caused by hardened spills of sugary materials (including starches from vegetables or pastas) or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Use & Care Guide.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.

### Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitation may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States and Canada.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

**Sears, Roebuck and Co., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179**

**Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.  
Save these instructions for future reference.

This manual contains many important safety messages. Always read and obey all safety messages.

The safety alert symbol  calls your attention to safety messages that inform you of hazards that can kill or hurt you or others, or cause damage to the product.

**⚠ WARNING** Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided may result in death or serious injury.

**⚠ CAUTION** Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided may result in minor or moderate injury, or product-damage-only.

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

**⚠ WARNING** If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

#### FOR YOUR SAFETY:

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - Do not try to light any appliance.
  - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
  - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
  - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, servicer or the gas supplier.



#### ⚠ WARNING

- All ranges can tip.
- Injury to persons could result.
- Install anti-tip device packed with range.
- See Installation Instructions.

To reduce the risk of tipping, the range must be secured by properly installed anti-tip bracket(s) provided with the range. To check if the bracket(s) is (are) installed properly, remove the lower panel or storage drawer and verify that the anti-tip bracket(s) is (are) engaged. Refer to the Installation Instructions for proper anti-tip bracket(s) installation.

- **Remove all tape and packaging before using the range.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range. Never allow children to play with packaging material.

- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 latest edition, and National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition, and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the power to the range at the circuit breaker or fuse box and gas supply at the main shutoff valve in case of an emergency. Remove the drawer to access the valve.

- **User servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician, this may reduce the risk of personal injury and damage to the range.

- **Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.**

**⚠ WARNING** Stepping, leaning or sitting on the doors or drawer of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

**⚠ WARNING** Do not use the oven for storage.

**⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children in the cabinets above a range or on backguard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

**⚠ WARNING** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, near surface burners or in the drawer (if equipped).** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.
- **Do not leave children alone—Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS, AREAS NEAR THESE BURNERS, OVEN HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Both surface burners and oven heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.
- **Wear proper apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.
- **Do not use water or flour on grease fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

**⚠ WARNING** In case of fire or gas leak, be sure to turn off the main gas shutoff valve.

- **Use only dry potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do not heat unopened food containers—Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.**
- **Remove the oven doors from any unused range if it is to be stored or discarded.**

**IMPORTANT—Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn the ovens off.** If the ovens are not turns off and the power resumes, the oven may begin to operate again. Food left unattended could catch fire or spoil.

**⚠ WARNING** Use proper pan size—Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil.

The use of undersize utensils will exposed a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.

**⚠ WARNING** Do not use stove top grills on the burner grates of sealed gas burners. If you use a stove top grill on a sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.

**⚠ CAUTION** Electronic controllers can be damaged by cold temperatures. When you use your appliance for the first time, or if it has not been used for a long period of time, make sure that it has been exposed to a temperature above 0°C/32°F for at least 3 hours before connecting it to the power supply.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface heating unit.** Always turn the knob to the LITE position when igniting the burners. Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.
- **Use proper pan size.** This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface burner will also improve efficiency.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface burners—**To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil. The handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners.
- **Never leave surface burners unattended at high heat settings—**Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Protective liners—**Do not use aluminum foil to line oven bottom or any other part of the appliance. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or short circuit.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Glazed cooking utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for rangetop use.
- **Do not use decorative surface burner covers.** If a burner is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop or burners because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner and cause combustion problems.
- **Do not use the broiler pan without its grid.** The broiler pan and its grid allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler grid with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.
- **Do not touch a hot light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or turn off the power to the appliance before removing and replacing light bulb.

## FOR GLASS COOKTOPS ONLY

- **Do not clean or operate a broken cooktop**—If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean cooktop glass with caution**—If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.
- **Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.**

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use care when opening oven door**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Keep ovens vents unobstructed.** Each vent has its own vent located on the top, near each side and towards the back of the cooktop. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near an oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of ovens racks.** Always place oven racks in desired location while ovens are cool. If rack must be moved while oven is hot use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot heating elements in the ovens. Remove all utensils from the rack before moving.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When you are flaming food under the hood, turn the fan on. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Kitchen cleaners and aerosols**—Always follow the manufacturer's recommended directions for use. Be aware that excess residue from cleaners and aerosols may ignite causing damage and injury.

## SELF CLEANING OVENS

- **In the self-Cleaning cycle only clean the parts listed in this Use and Care Guide.** Before self cleaning the oven, remove the broiler pan and any utensils or foods from the oven.
- **Do not use oven cleaners**—No commercial oven cleaner or ovens liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **Do not clean door gasket**—The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **Remove oven racks.** Oven racks color will change if left in the oven during a self-cleaning cycle.
- **CAUTION** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.

---

## IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# PROTECTION AGREEMENTS

## In the U.S.A.

### Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

*Purchase a Master Protection Agreement now and protect yourself from unexpected hassle and expense.*

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what's included in the Agreement:

- ✓ **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists
- ✓ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ✓ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months
- ✓ **Product replacement** if your covered product can't be fixed
- ✓ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge
- ✓ **Fast help by phone** – phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair, plus convenient repair scheduling
- ✓ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations
- ✓ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

Sears has over 12,000 professional repair specialists, who have access to over 4.5 million quality parts and accessories. That's the kind of professionalism you can count on to help prolong the life of your new purchase for years to come. Purchase your Master Protection Agreement today!

**Some limitations and exclusions apply.**  
**For prices and additional information call**  
**1-800-827-6655.**

### Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. call  
**1-800-4-MY-HOME®**

## In Canada

### Maintenance Agreements

Your purchase has added value because you can depend on Sears HomeCentral® for service. With over 2400 Service Technicians and more than a million parts and accessories, we have the tools, parts, knowledge and skills to ensure our pledge: We Service What We Sell.

Your Kenmore® product is designed, manufactured and tested to provide years of dependable operation. But like all products, it may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program, affordably priced.

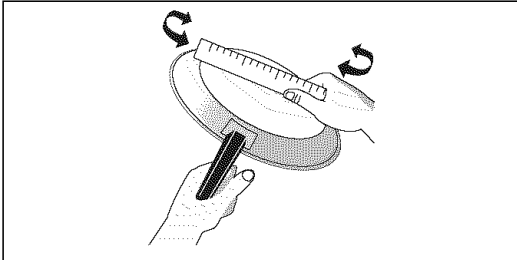
### The Sears Maintenance Agreement:

- Is your way to buy tomorrow's service at today's price
- Eliminates repair bills resulting from normal wear and tear
- Provides phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair
- Even if you don't need repairs, provides an annual Preventive Maintenance Check, at your request, to ensure that your product is in proper running condition.

**Some limitations apply. For more information about Sears Canada Maintenance Agreements, call 1-800-361-6665**

For best result and energy conservation, choose cooking utensils that have these characteristics:

## Selecting Surface Cooking Utensils

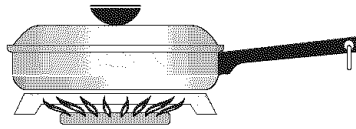


Pans should have flat bottoms. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom. There should be no gap between the pan and ruler.

**Note:** Always use a utensil for its intended purpose. Follow manufacturer's instructions. Some utensils were not made to be used in the oven or on the cooktop.

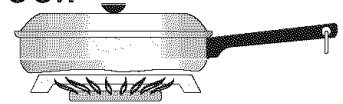
**CAUTION** Do not use griddle over more than one burner because it could damage your cooktop. It can also result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards and be hazardous to your health.

### \*GOOD

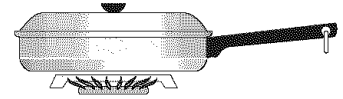


- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared.
- Made of a material that conducts heat well.
- Easy to clean.

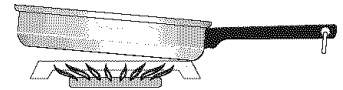
### POOR



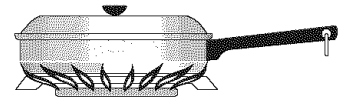
- Curved and warped pan bottoms.



- Pan overhangs unit by more than one inch or 2.5 cm.



- Heavy handle tilts pan.

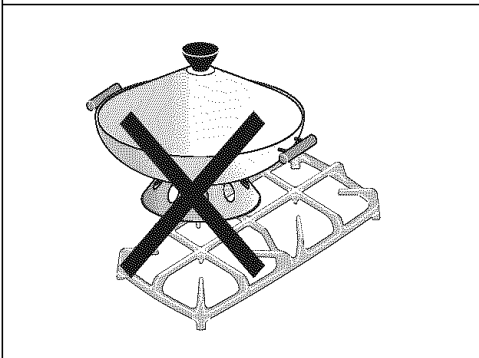


- Flame extends beyond unit

\* Specialty pans such as lobster pots, griddles and pressure cookers may be used but must conform to the above recommended cookware requirements.

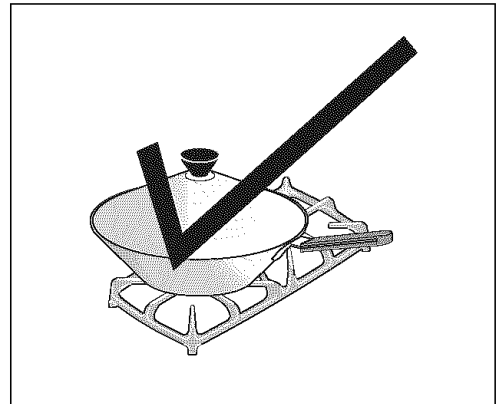
ENGLISH

**DO NOT use a wok if it is equipped with a metal ring that extends beyond the burner unit. Because this ring traps heat, the surface unit and cooktop surface could be damaged.**



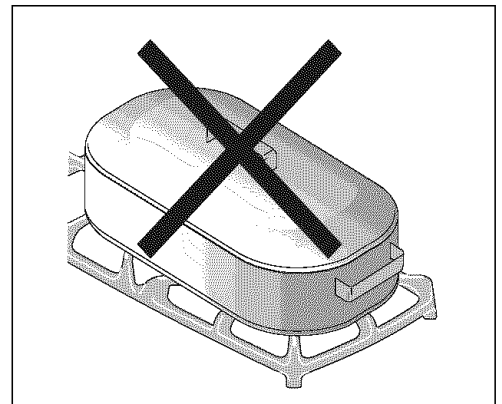
**Woks** with flat bottoms suitable for use on your cooktop are available in most cookshop or hardware stores. Round-bottomed woks (with a support ring that does not extend beyond the burner unit) may also be used. The metal ring was designed to support the wok safely when it is filled with large amounts of liquids (soup making) or fat (frying).

## Specialty Pans & Trivets



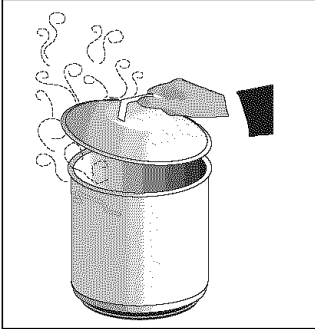
**Wire trivets:** Do not use wire trivets. Cookware bottoms must be in direct contact with the grates.

**CAUTION** DO NOT use two burner units to heat one large pan such as a roaster or griddle, or allow cooking utensils to boil dry. The bottom surface of the pan in either of these situations could cause discoloring or crazing of the appliance cooking surface, and damage to the grates and burner units.



## Canning Tips & Information

**⚠ CAUTION** Canning can generate large amounts of steam. Use extreme caution to prevent burns. Always raise the lid to vent steam away from you.



1. Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with your local Cooperative Agricultural Extension Service or a manufacturer of glass jars for the latest canning information.
2. Use flat-bottomed canners only. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat.
3. Center canner on the burner grate.
4. Start with hot water and a high heat setting to reduce the time it takes to bring the water to a boil; then reduce the heat setting as low as possible to maintain a constant boil.
5. It is best to can small amounts and light loads.

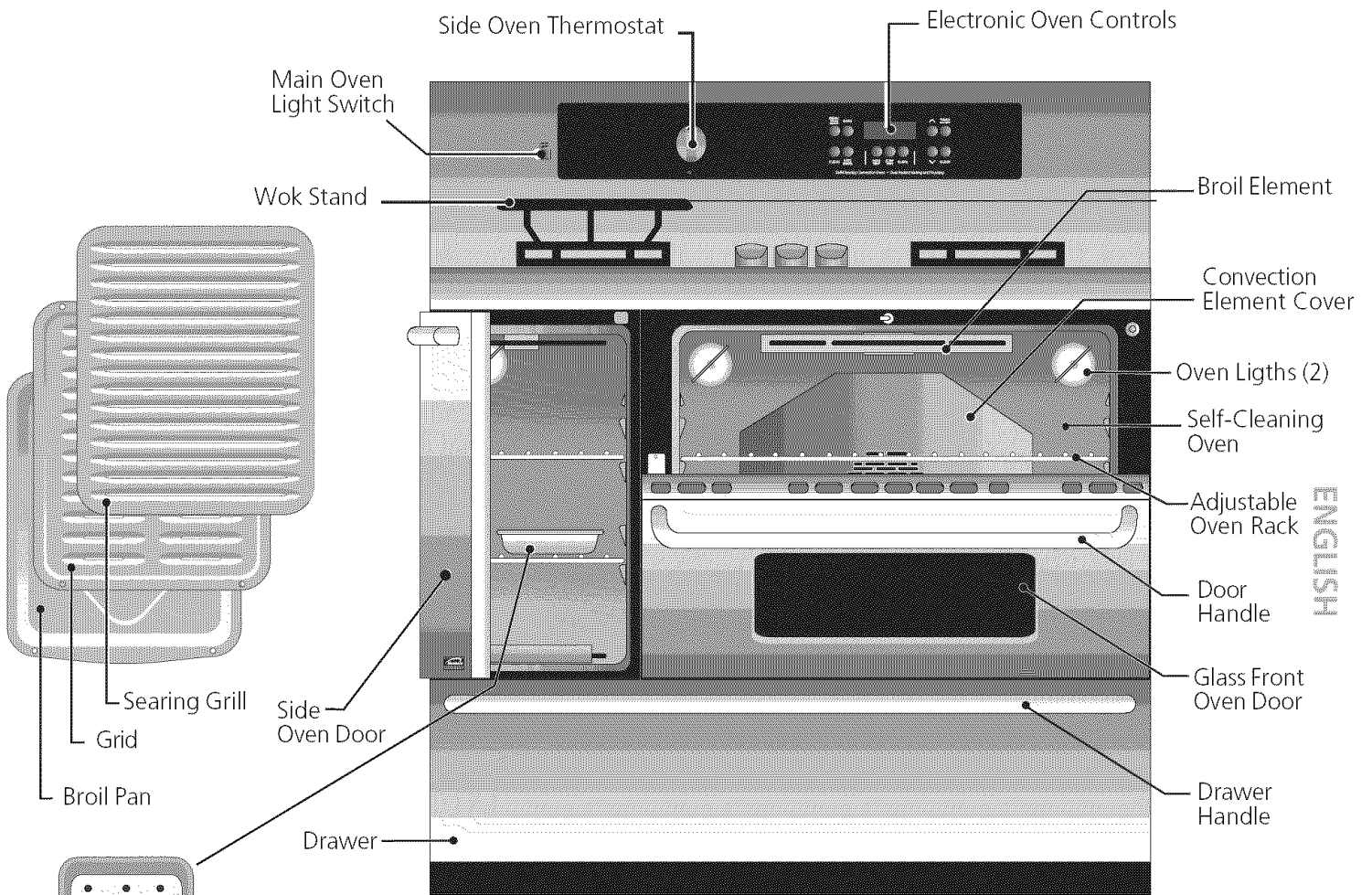
**⚠ CAUTION Prevent damage to cooktop and burner grates:**

1. Do not use water bath or pressure canners that extend more than one inch beyond the edge of the burner grate.
2. Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.
3. Alternate surface units between each batch to allow the units and surrounding surfaces to cool down. Try to avoid canning on the same burner unit all day.

**⚠ CAUTION** Safe canning requires that harmful micro-organisms are destroyed and the jars are sealed completely. When canning in a water bath canner, a gentle but steady boil must be maintained continuously for the required time.

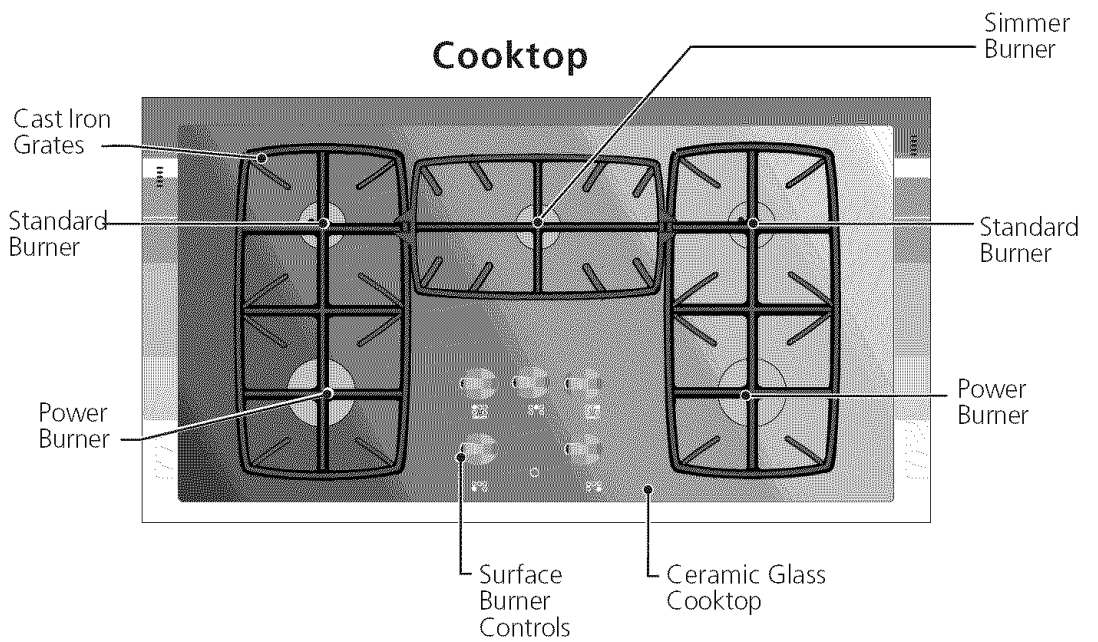


# Range features



ENGLISH

## Cooktop



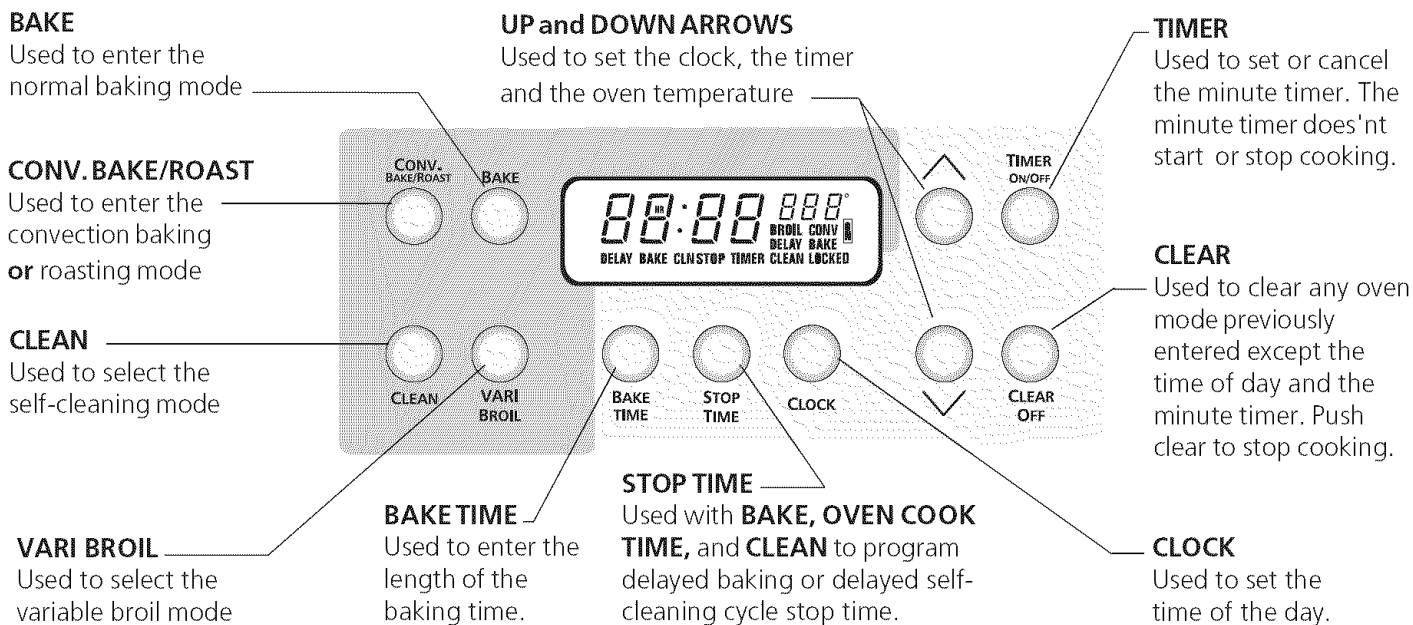
## Control Pad Functions

**Note:** The appearance of your oven control may differ slightly from the one illustrated below. However, all functions are the same.

**READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN.**

**Detailed instructions for each function follow later in this book.**

For satisfactory use of your oven, become familiar with the various functions of the oven as described below.



**Note:** Push buttons or pads may be shaped differently.

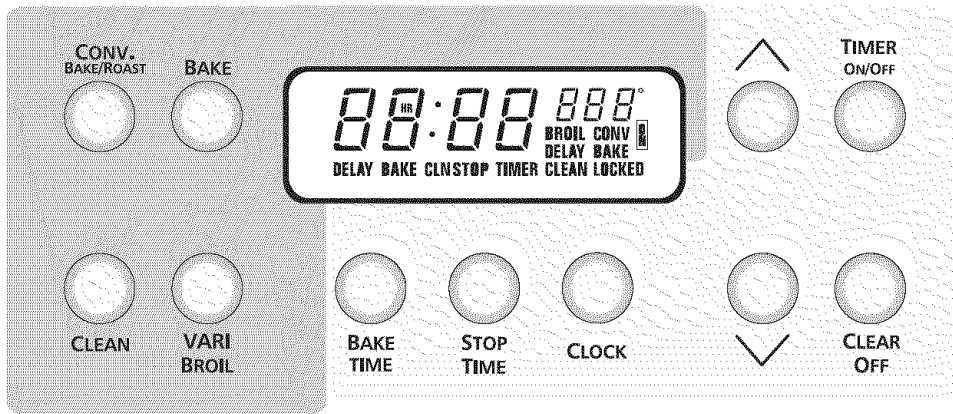
**Note:** After the appliance is first plugged in, or after a power interruption, the clock must be set to the correct time of day before the rest of the electronic control functions will operate.

### The oven can be programmed for:

- Conventional baking and roasting
- Convection baking and roasting
- Timed baking and roasting (conventional and convection) with automatic on and off times.
- Vari broiling
- Self-cleaning

### For a silent control panel:

When choosing a function, a beep will be heard each time a pad is pushed. If desired, the controls can be programmed for silent operation. Push and hold **STOP TIME**. After 7 seconds, the control will beep once. This will block the controls from sounding when a pad is pushed. To return the sound, push and hold **STOP TIME** again for 7 seconds until a beep is heard.



## Setting the Clock

### FEATURE OVERVIEW

- Clock
- Minute Timer

## Clock

When the range is first plugged in, or when the power supply to the appliance has been interrupted, the display will flash.

### INSTRUCTIONS

#### To Set the Clock: (example 1:30)

1. Push **CLOCK**. The word "TIME" will appear in the display. The timer allows you 5 seconds to go to step 2.
2. Push and hold the **UP** or **DOWN ARROW** to set the time of day to 1:30. The word "TIME" will disappear after 6 seconds and the clock will start. You may also push **CLEAR OFF**; the word "TIME" will disappear and the clock will start.

### DISPLAY



ENGLISH

## Minute Timer

**Note:** The minute timer does not start or stop cooking and is not active during self-clean. It serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. The minute timer can be used independently during any of the bake or broil functions. The timer can be set for any amount of time from 5 seconds to 9 hours and 55 minutes.

### INSTRUCTION

#### To Set the Minute Timer

1. Push **TIMER ON/OFF**. ":00" and the word "TIMER" will be displayed.
2. Push and hold the **UP ARROW** until the desired time appears in the display. As soon as the **UP ARROW** is released, the time will begin to count down in the display.
3. When the set time has run out, the timer will beep 3 times and will continue to beep once every 10 seconds for 5 minutes or until **TIMER ON/OFF** is pushed.

### DISPLAY



When setting the minute timer for:	The time will appear in the display and increase in:
5 seconds to 1 minute 59 seconds	5 second increments
2 minutes to 9 minutes. 59 seconds	10 second increments
10 minutes to 59 minutes 59 seconds	1 minute increments
1 hour to 9 hours 55 minutes	5 minute increments

#### To Change the Minute Timer:

Push and hold the **UP** or **DOWN ARROW** to increase or decrease the time.

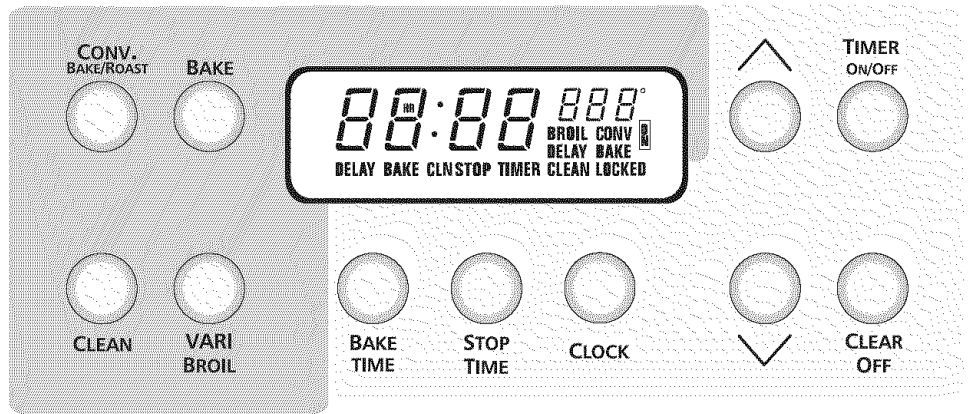
#### To Cancel the Minute Timer before the set time has run out:

Push and hold the **DOWN ARROW** until ":00" appears in the display or push **TIMER ON/OFF**.



## Consumer Defined Control Feature FEATURE OVERVIEW

- Lockout (Child Resistant Lock)
- Temperature Conversion
- Other Displays



## Control Lockout

**Lockout allows the oven controls only to be locked.** This feature allows cleaning of the control panel without accidentally activating the oven.

### INSTRUCTIONS

Lockout can be set or cancelled by pushing **BAKE TIME** and **STOP TIME** simultaneously for a second. During this mode, depressing any button results in the word "OFF" being displayed for 2 seconds.

While in Lockout mode, the display will show the current time of day.

### DISPLAY



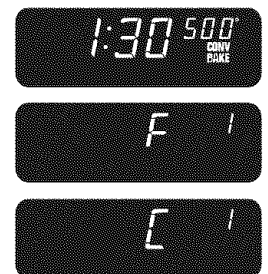
## Temperature Conversion (Fahrenheit/Celsius)

The electronic oven control is set to operate in °F (Fahrenheit) when shipped from the factory. To change the temperature to °C (Celsius) or from °C to °F:

### INSTRUCTIONS

1. Push **CONV. Bake/Roast** and set the oven temperature to 500°F/260°C or more using the **UP** or **DOWN ARROW**.
2. Push **CONV. Bake/Roast** within the next 2 seconds for 3-4 seconds. A beep sounds and a number appears in red to the right of the display. For the conversion, "1" must be displayed. If another number is displayed, push **CONV. Bake/Roast** and select "1".
3. Push the **UP** or **DOWN ARROW** to change °F to °C or °C to °F in the display.
4. Push **CLEAR OFF** to confirm your choice.

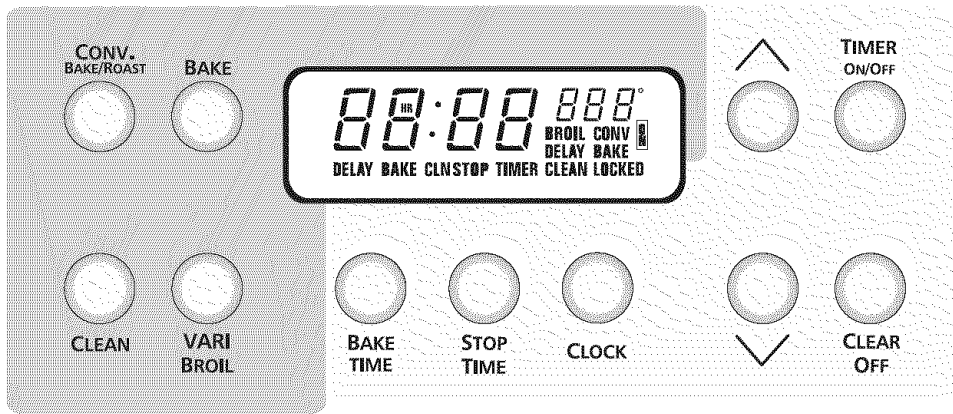
### DISPLAY



## Other Displays

When proceeding through steps 1 and 2 in the **Temperature Conversion** or in the elimination of the **12-hour Shut-off** time limit, two other words can be displayed. One is **ESC** with a red **0** which cannot be changed; the other one is **USE** or **SALE** with a red **2** which is for factory use.





## Consumer Defined Control Feature FEATURE OVERVIEW

- Sabbath Feature
- Other Displays

### Sabbath Feature

For energy conservation, the Electronic Oven Control has been set at the factory to allow you to program the oven a maximum of 12 hours in advance (except during timed bake). The Sabbath Feature allows you to program the oven more than 12 hours in advance. To set the sabbath feature:

#### INSTRUCTIONS

1. Push **CONV. Bake/Roast** and set the oven temperature to 500°F/260°C or more using the **UP ARROW**.
2. Push **CONV. Bake/Roast** within the next 2 seconds for 3-4 seconds. A beep sounds and a number appears in red to the right of the display. For the conversion, "3" must be displayed. If another number is displayed, push **CONV. Bake/Roast** and select "3".
3. Push the **UP** or **DOWN ARROW** to change from 12 hour to 9999 in the display, for no 12 hour shut-off.
4. Push **CLEAR OFF** to confirm your choice.

#### DISPLAY



ENGLISH

### Other Displays

When proceeding through steps 1 and 2 in the **Temperature Conversion** or in the elimination of the **12-hour Shut-off** time limit, two other words can be displayed. One is **ESC** with a red **0** which cannot be changed; the other one is **USE** or **SALE** with a red **2** which is for factory use.

# Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion

This appliance can be used with Natural Gas or Propane Gas. It is shipped from the factory for use with natural gas.

If you wish to convert your range for use with LP/Propane gas, follow instructions and use the fixed orifices you will find in the bag marked "FOR LP/PROPANE GAS CONVERSION".

The conversion must be performed by a qualified installer, LP supplier or service technician in accordance with the installation instructions furnished with this range and all codes and requirements of all local codes and requirements. Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

**⚠ WARNING** Personal injury or death from electrical shock may occur if the range is not installed by a qualified installer or electrician.

**⚠ CAUTION** Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by an authorized Sears Service Center, Distributor or Qualified Agency.

## Surface Cooking

### FEATURE OVERVIEW

- Using the Wok Stand

**⚠ CAUTION** Always use potholders to remove the wok stand from the grate. Allow the wok stand to cool before removing. Do not set hot wok stand on surfaces that cannot withstand high heat such as countertops.

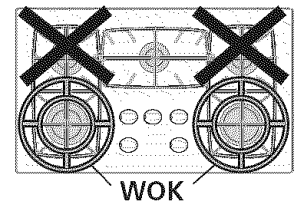
## Using the Wok Stand

The Wok Stand provided with your range is designed to allow **only round-bottomed woks up to 14 inches in diameter (35.5 cm)**.

The Wok Stand must be used on either of the front burners, although it is recommended that you use the larger burner for best performance.

If properly positioned, the Wok Stand cannot be slid off the grate.

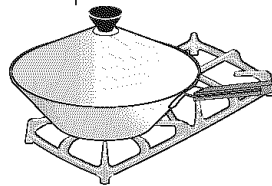
**⚠ WARNING** Do not use the rear burner next to the Wok when this one is on use.



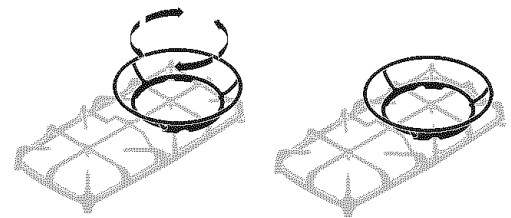
### To properly position the Wok Stand:

With the grate in position over the burner, set the Wok Stand on top of the grate. Turn the Wok Stand, as shown, until the grate fingers fit into the slots on the bottom of the stand.

**⚠ CAUTION** Be sure the grate stand is positioned correctly and stably before use to prevent hot spills and possible burns.



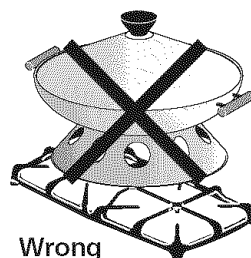
Flat-bottomed woks may also be used on your cooktop without the Wok Stand.



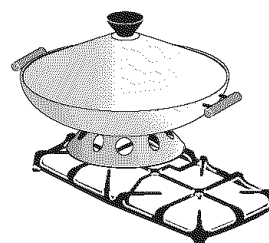
The WOK STAND fits over grate fingers.

**Round-bottomed woks (with a support ring that does not extend beyond the burner unit)** may also be used without the Wok Stand. The metal ring was designed to support the wok safely when it is filled with large amounts of liquids (soup making) or fat (frying).

**DO NOT** use a wok if it is equipped with a metal ring that extends beyond the burner unit. Because this ring traps heat, the surface unit and cooktop surface could be damaged.



Wrong



Right

## Flame Size

**For most cooking**, start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the table below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking. The size and type of utensil used and the amount of food being cooked will influence the setting needed for cooking.

**For deep fat frying**, use a thermometer and adjust the surface control knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be undercooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown nor cook properly.

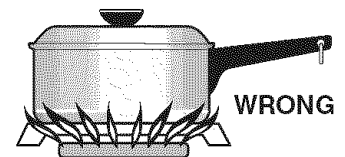
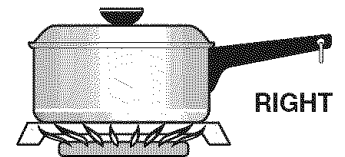
*Flame Size	Type of Cooking
High Flame	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling
Medium Flame	Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steam
Low Flame	Keep foods cooking; poach; stew

**\*These settings are based on using medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.**

Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame simply wastes heat and energy, and increases your risk of being burned by the flame.

## Surface Cooking FEATURE OVERVIEW

- Flame Size
- Proper Burner Adjustment
- Placement of Burner Bases and Caps

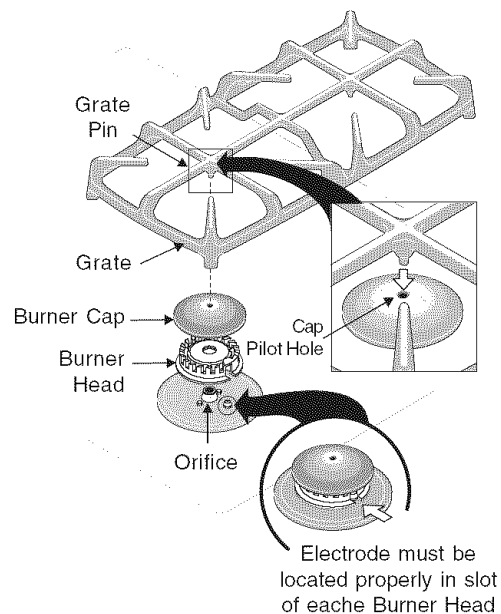


## Proper Burner Adjustments

The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharply defined. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange. To adjust the flame see the **Installation Instructions** and to clean burner, see instructions under **General Cleaning**.

## Placement of Burner Bases and Caps

Place the burner base over each gas opening, matching the burner base size with the gas opening size. Place the burner cap on each burner base, again matching the cap size to the burner base size. The cap for the each Burner has a inner locating ring which locates the burner cap in the center of the burner.



Make sure each burner cap is properly aligned and level.

Turn the burner on to determine if it will light. If the burner does not light, contact a Sears Service Center. Do not service the sealed burner yourself.

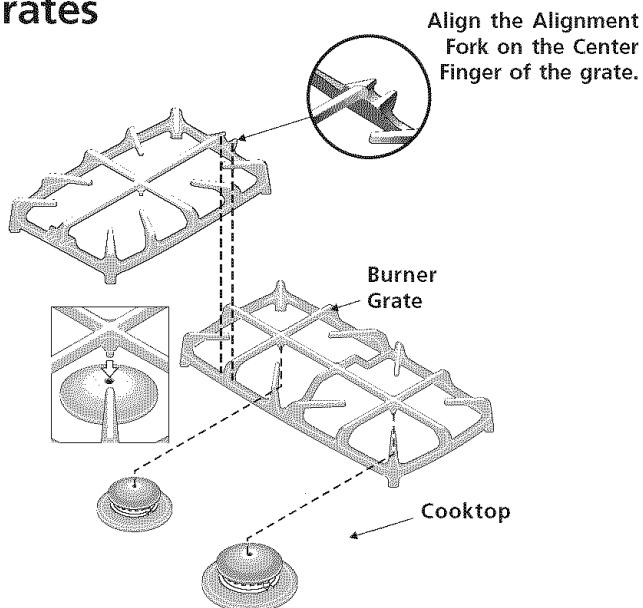
## Surface Cooking

### FEATURE OVERVIEW

- Placement of Burner Grates
- Setting Surface Controls
- To Operate the Surface Burner

## Placement of Burner Grates

Place grate over the burners. Align the tips under each center of the grate to the holes on the burner caps. The tip should fit in the holes. Make sure that each tip fits in the burner caps of each of the front and rear burners.



## Setting Surface Controls

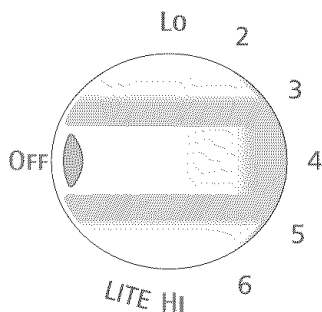
Your cooktop may be equipped with any combination of the following burners:

Simmer Burner; this burner is best used for simmering delicate sauces, etc.

Standard Burner; can be used for most all surface cooking needs.

Large Burner; the larger burner is best used when bringing large quantities of liquid to temperature and when preparing larger quantities of food.

Regardless of size, always select a utensil that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and flame size appropriate to the pan. Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.



**CAUTION** Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the cooktop when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wood spoons could catch fire if placed too close to a flame.

### To operate the surface burner:

1. Place cooking utensil on burner.
2. **Push in and turn** the Surface Control knob to **LITE**. **Note:** All electronic ignitors will click at the same time. However, only the burner you are turning on will ignite.
3. Visually check that the burner has lit.
4. **Push in and turn** the Surface Control Knob to the desired flame size. The control knobs do not have to be set at a particular mark. Use the guides and adjust the flame as needed. **DO NOT** cook with the Surface Control knob in the **LITE** position. (The electronic ignitor will continue to click if left in the **LITE** position, causing premature wear.)

In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the Surface Control knob to **LITE**. Use caution when lighting surface burners manually.



## Oven Vent(s) and Racks

### Ovens Vents Locations

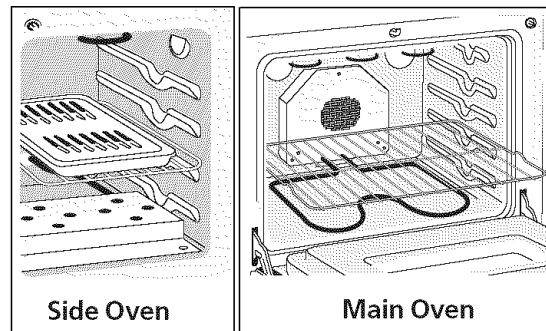
Each oven has its own vent located on the top, near each side and towards the back of the cooktop. When an oven is on, warm air is released through the vent; this ventilation is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.

### Arranging Oven Racks

*ALWAYS ARRANGE OVEN RACKS WHEN THE OVEN IS COOL (PRIOR TO OPERATING THE OVEN).* Always use oven mitts when using the oven.

**To remove an oven rack**, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out.

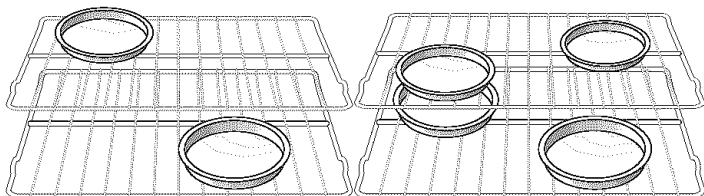
**To replace an oven rack**, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.



## Before Setting Oven Controls FEATURE OVERVIEW

- Oven vent(s) and racks

If using multiple pans, stagger as shown. If using one pan, place in center of oven.



For best air circulation and baking results, center pans as much as possible. Allow 2-4" (5-10 cm) around the utensil(s) for proper air circulation and be sure pans do not touch each other or the door, sides and back of oven. The hot air must circulate around the pans in the oven for even heat to reach all parts of the oven.

## Air Circulation in the Oven

ENGLISH

# Setting Oven

## Controls

### FEATURE OVERVIEW

- Manually Operated Oven Cooking



## Manually Operated Oven Cooking:

### INSTRUCTIONS

#### To Set or Change the Temperature for Normal Baking

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F (77°C) to 550°F (288°C).

1. Push **BAKE**. "— — —°" and the word "BAKE" will be displayed.
2. Push the **UP or DOWN ARROW**. The display will show "350°F" (177°C). By holding the **UP or DOWN ARROW**, the temperature can then be adjusted in 5°F (3°C) increments.
3. As soon as the **UP or DOWN ARROW** is released, the oven will start heating. The display will show the actual oven temperature as it increases to the desired setting. If preheating is necessary, wait until the selected temperature is shown in the display.
4. To cancel the baking function, push **CLEAR OFF**.

### DISPLAY

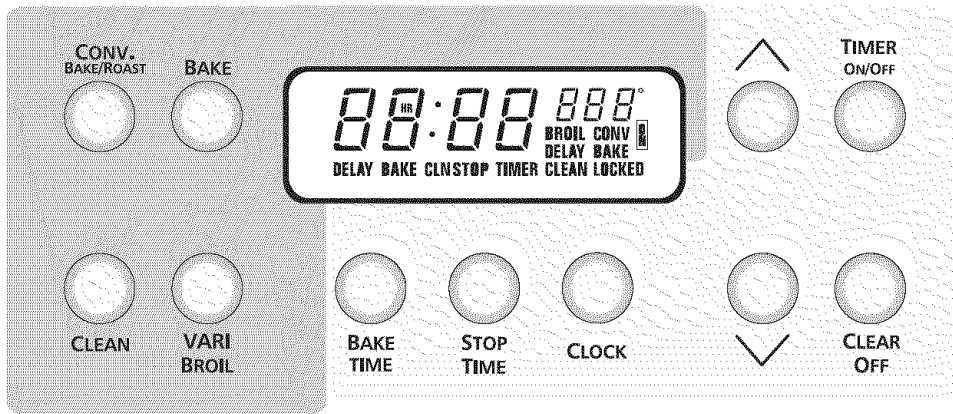


To change the temperature after normal baking/roasting has begun, repeat steps 1 and 2 above.

#### To Set or Change Temperature for Convection Baking /Roasting (some models)

1. Push **CONV Bake/Roast**. "— — —°" and "CONV BAKE" will be displayed.
2. Push and hold the **UP or DOWN ARROW** until the desired baking temperature appears in the display.
3. As soon as the **UP or DOWN ARROW** is released, the oven will start heating and the fan inside the oven will turn. The fan shuts off when the oven door is opened.
4. To cancel the convection baking/roasting function, push **CLEAR OFF**.





## Setting Oven Controls

### FEATURE OVERVIEW

- Timed Bake

### Timed Bake:

The **BAKE TIME** and **STOP TIME** pads control the Bake Time operation. The automatic timer will turn the oven on and off at the times you select in advance. The oven can be programmed to start immediately and shut off automatically or to start baking at a later time with an automatic shut off.

**CAUTION** Use caution when using the automatic timer. Use the automatic timer when cooking cured or frozen meats and most fruits and vegetables. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.

### INSTRUCTIONS

#### To Start Heating Immediately and Shut Off Automatically:

1. Be sure that the clock shows the correct time of day (example 1:30).
2. Place the food in the oven.
3. Push **BAKE TIME**. " — — : — — " and the words "BAKE", "TIME" will be displayed.
4. Push and hold the **UP ARROW** until the desired baking time appears in the display. The baking time can be set for any amount of time from 5 minutes to 11 hours and 59 minutes. When setting the baking time, the time will appear in the display and increase in 5 minute increments (example 55 minutes).
5. Push **BAKE**. " — — — ° " and the word "BAKE" will be displayed.
6. Push and hold the **UP or DOWN ARROW** until the desired baking temperature appears in the display.

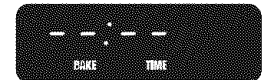
#### Once the controls are set:

1. The oven will come on and start heating to the selected baking temperature.
2. The word "ON" will be displayed.
3. The main display will show the oven baking time and count down by minutes until it reaches ":00".

#### When the set BAKE TIME runs out:

1. ":00" will be displayed and the oven will shut off automatically.
2. The control will beep 3 times.
3. The control will then continue to beep once every 10 seconds for 5 minutes or until **CLEAR OFF** is pushed.

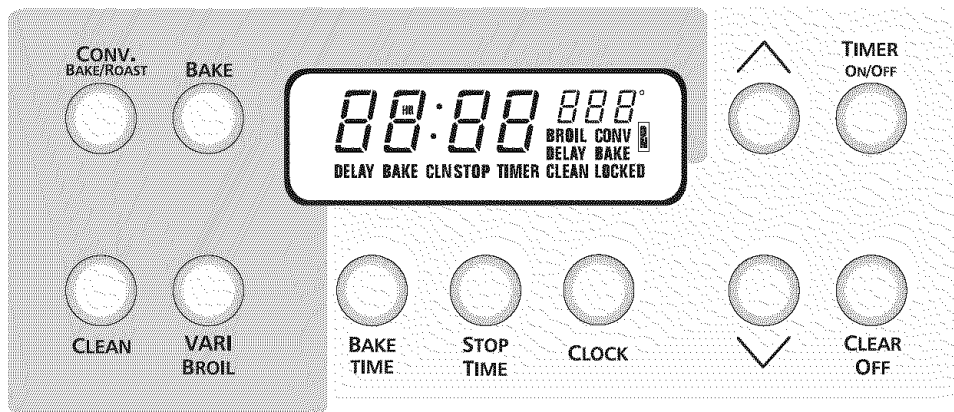
### DISPLAY



# Setting Oven Controls

## FEATURE OVERVIEW

- Delayed Timed Bake



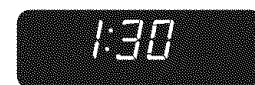
## Delayed Timed Bake:

### INSTRUCTIONS

#### For a Delayed Start Time and to Shut Off Automatically:

1. Be sure that the clock shows the correct time of day (example 1:30).
2. Place the food in the oven.
3. Push **BAKE TIME**. " — — : — — " and the words "BAKE", "TIME" will be displayed.
4. Push and hold the **UP ARROW** until the desired baking time appears in the display. The baking time can be set for any amount of time from 5 minutes to 11 hours and 59 minutes. When setting the baking time, the time will appear in the display and increase in 5 minute increments (example 55 minutes).
5. Push **STOP TIME**. The time when the baking will stop will appear in the display window. The words "BAKE", "STOP" and "TIME" will be displayed.
6. Push and hold the **UP ARROW** pad until the time you want the cooking to be completed appears in the display (example 4:00).
7. Push **BAKE**. " — — — ° " and "DELAY BAKE" will be displayed.
8. Push and hold the **UP ARROW** until the desired baking temperature appears in the display.
9. If the baking temperature is not set, the control will beep. " — — — ° " and the words "DELAY BAKE" will be displayed; the word "BAKE" will flash.
10. The control will calculate backward from the set stop time to determine when the baking should start. The words "DELAY" and "BAKE STOP TIME" will remain displayed.
11. The baking will come on automatically at the calculated time. The words "DELAY" and "BAKE" will go out and "ON" will appear. The main display will show the oven baking time and count down by minutes until it reaches ":00".
12. To cancel the countdown, press **CLEAR OFF**.

### DISPLAY



#### When the set BAKE TIME runs out:

1. ":00" will appear in the display window and the oven will shut off automatically.
2. The control will beep 3 times.
3. The control will then continue to beep once every 10 seconds for 5 minutes or until **CLEAR OFF** is pushed.

## Oven Baking Informations

For best results, preheat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies or pastries, etc. There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles.


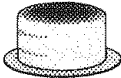
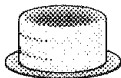
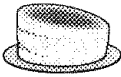
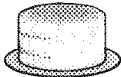
The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance.

See step-by-step baking instructions for right oven in the Electronic Oven Control section.

See left oven step-by-step instructions in the "Setting Left Oven Control" section.

## Setting Oven Controls FEATURE OVERVIEW

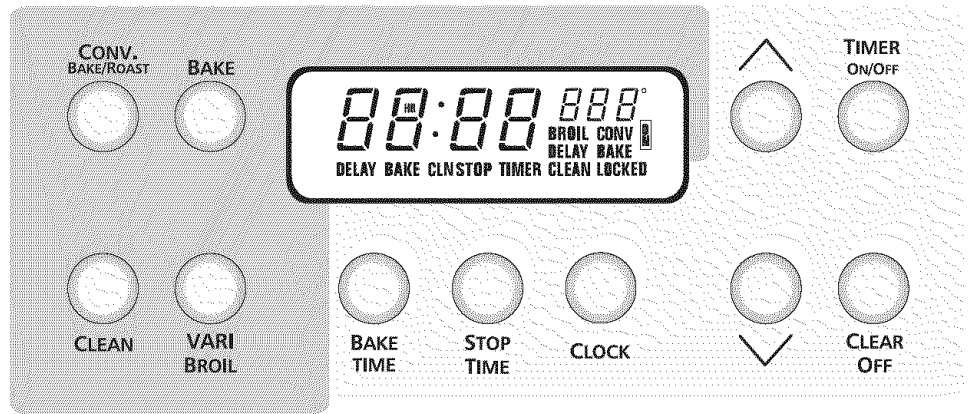
- Oven Baking Informations

Baking problems and solutions		
Baking Problems	Causes	Corrections
<p><b>Cookies and biscuits burn on the bottom.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cookies and biscuits put into the oven before the pre-heating time is completed.</li> <li>• Oven rack overcrowded.</li> <li>• Dark pan absorbs heat too fast.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in oven.</li> <li>• Choose pan sizes that will permit 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of air space on all sides when placed in the oven.</li> <li>• Use a medium-weight aluminum baking sheet.</li> </ul>
<p><b>Cakes too dark on top or bottom.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cakes put into the oven before preheating time is completed.</li> <li>• Oven rack position too high or low.</li> <li>• Oven too hot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven.</li> <li>• Use proper rack position for baking needs.</li> <li>• Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended.</li> </ul>
<p><b>Cakes not done in the center.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven too hot.</li> <li>• Incorrect pan size.</li> <li>• Pan not centered in the oven.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended.</li> <li>• Use pan size suggested in recipe.</li> <li>• Use proper rack position and place pan so there is 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of space on all sides of pan.</li> </ul>
<p><b>Cakes not level.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Range not level.</li> <li>• Pan too close to oven wall or rack overcrowded.</li> <li>• Pan warped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Place marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If water level is uneven, refer to the installation instructions for leveling the appliance.</li> <li>• Be sure to allow 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of clearance on all sides of each pan in the oven.</li> <li>• Do not use pans that are dented or warped.</li> </ul>
<p><b>Foods not done when cooking time is up.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven too cool.</li> <li>• Oven overcrowded.</li> <li>• Oven door opened too frequently.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set oven temperature 25°F /12°C higher than suggested and bake for the recommended time.</li> <li>• Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking.</li> <li>• Open oven door only after shortest recommended baking time.</li> </ul>

# Setting Oven Controls

## FEATURE OVERVIEW

- Broil



## Broil

### INSTRUCTIONS

Close the oven door to the broil stop position when broiling.

1. Push **VARI BROIL**. "— — —" and the word "BROIL" will be displayed.
2. Push and hold the **UP or DOWN ARROW** until the desired broil setting level appears in the display.
3. When broiling is finished, push **CLEAR OFF**.

### DISPLAY



Variable Setting	Doneness
LO (LOW)	Well done
2 (Medium Low)	Medium well
3-4 (Medium)	Medium
5 (Medium Hi)	Medium rare
Hi (High)	Rare

## Broiling Informations

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat from the broil element of the oven. Meats are placed on the broiling rack and the rack is placed under the broiling element.

See the broiling instructions for main oven in the [Setting Oven Controls](#) section.

See side oven step-by-step instructions in the Setting Side Oven Control section.

## Preheating

Preheating is suggested when searing rare steaks (remove the broiler pan before preheating; food will stick if placed on hot metal.) To preheat, set the oven control(s) to BROIL as instructed in the [Setting Oven Controls](#) section. Wait for the element to become red-hot, usually about 2 minutes. Preheating is not necessary when broiling meats well-done.

## To Broil

Broil on one side until the food is browned; turn and cook on the other side; season and serve. Always pull rack out to the stop position before turning or removing food.

## Determining Broiling Times

Broiling times vary; watch the food closely. Time not only depends on the distance from the element, but on the thickness and age of meat, fat content and doneness preferred. The first side usually requires a few minutes longer than the second. Frozen meats also require additional time.

## Broiling Tips

The broiler pan and its grid allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler.

**DO NOT use the pan without its grid. DO NOT cover the grid with foil. The exposed grease could ignite.**

**CAUTION** Should an oven fire occur, close the oven door and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT put water or flour on the fire.** Flour may be explosive.

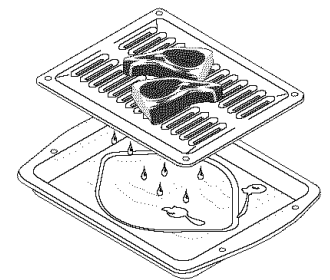
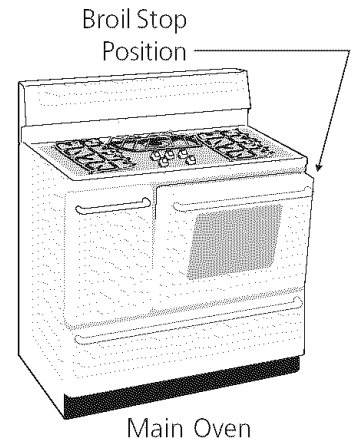
**Always pull oven rack out to the stop position before turning or removing food.**

## Broiler Clean-Up Tips:

- To make cleaning easier, line bottom of the broiler pan with aluminum foil. DO NOT cover the broiler grid with foil.
- To prevent grease from baking on, remove the broiler pan from the oven as soon as cooking is completed. Use hot pads because the broiler pan is extremely hot. Pour off grease. Soak the pan in HOT, soapy water.
- Clean the broiler pan as soon as possible after each use. If necessary, use soap-filled steel wool pads. Heavy scouring may scratch the grid.

## Setting Oven Controls FEATURE OVERVIEW

- Broiling Tips

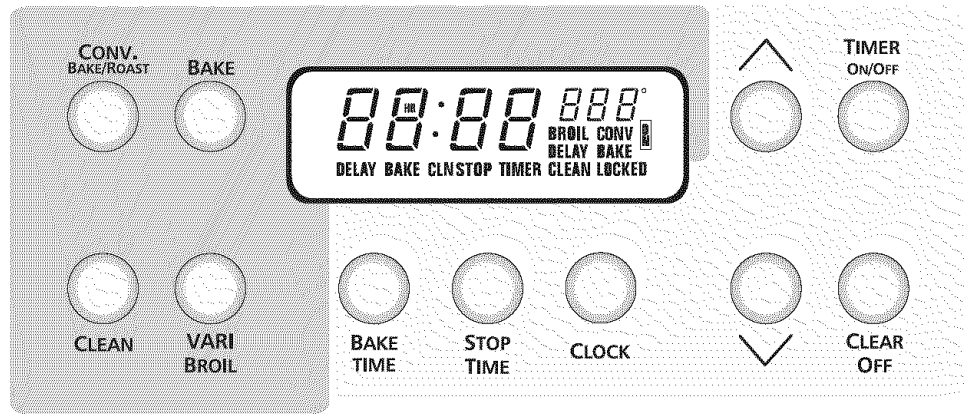


ENGLISH

# Setting Oven Controls

## FEATURE OVERVIEW

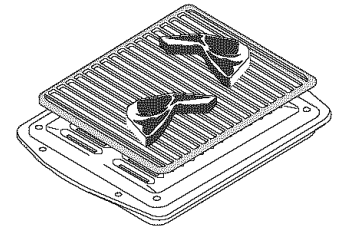
- Searing Grill



## Searing Grill

The searing grill provided with your new range allows you to grill food in the oven.

**Do not use the searing grill without the broiler pan and insert.** The broiler pan and its insert allow dripping fat to drain and be kept away from high heat of the broiler. **Do not use searing grill on the cooktop.** The searing grill is not designed for use on the cooktop. Doing so may result in a fire.



**CAUTION** Should an oven fire occur, leave the oven door closed and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive.

## To Use the Searing Grill

1. Place the insert on the broiler pan. **DO NOT use the broiler pan without the insert or cover the insert with aluminium foil.** The exposed fat could ignite.
2. Place the Searing Grill on top of the insert.
3. Preheat the Searing Grill by placing the stacked parts in the oven and close the door. The searing grill should be hot before the food is added.
4. Push **VARI BROIL**. "— — —" and the word "BROIL" will be displayed.
5. Push and hold the **UP or DOWN ARROW** until the desired broil setting level appears in the display.
6. Allow the oven to operate for approximately 10 minutes for the Searing Grill to get hot.
7. Pull oven rack out and place food on the Searing Grill.
8. Push the oven rack in and close the oven door.
9. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. **NOTE:** Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.

When broiling is completed, end the broil cycle by pushing **CLEAR OFF** pad.



## Convection Cooking and Baking (If Equipped)

The convection option, available on some models, is an alternative to the conventional oven cooking methods of baking/roasting.

Convection cooking is a method of cooking in which the heated air of the oven is circulated by a fan at the rear of the oven cavity, providing better heat distribution. This fan is covered by a baffle to circulate the air uniformly, providing even heat distribution for faster and more even cooking, baking and browning. The heated air penetrates food from every angle, sealing in natural moisture and flavors. **The convection fan automatically turns off when the oven door is opened and resumes when the door is closed again.** However, the heating element will stay on.

The oven can be programmed to bake in the convection mode at any temperature from 170°F/80°C to 550°F/288°C. Preheating the oven for 10-12 minutes is recommended when using convection but not necessary when roasting or cooking casseroles.

**CAUTION:** In the convection mode, using cooking times from conventional cooking recipes may cause food to be **overcooked**. For satisfactory results, use only tested recipes with times adjusted for convection cooking. Obtaining and using a convection oven cookbook is highly recommended.

Convection cooking uses a **lower temperature** and takes **less time** to achieve the same results as conventional cooking. In convection mode, the actual temperature in your oven automatically adjusts to be 25°F/12°C lower than the temperature displayed on the oven control panel. Because of this automatic adjustment you can enter the cooking temperature from your existing conventional cooking recipe, but **do not** set the cooking time to be the same. Even at the lower cooking temperature, convection cooking times will be as much as 30% less than conventional cooking times.

When programming cooking times for convection cooking, enter a time that is 20 to 30 percent less than called for in your conventional cooking recipe. After the cooking cycle ends, decide if the food is done to satisfaction, slightly overdone or slightly underdone (if underdone, cook a short time longer to satisfaction). Make a note of the time and results, and with your next use of the recipe adjust cooking time accordingly.

## Convection Roasting (If equipped)

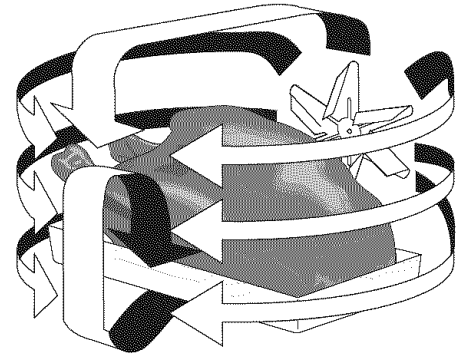
When convection roasting, use the broiler pan and grid, and the roasting rack. The broiler pan will catch grease spills and the grid will help prevent grease splatters. The roasting rack will hold the meat.

1. Place oven rack on bottom or next to bottom rack position.
2. Place the grid in the broiler pan. The roasting rack fits on the grid allowing the heated air to circulate under the food for even cooking and helps to increase browning on the underside. Make sure the roasting rack is securely seated on the grid in the broiler pan. **DO NOT** use broiler pan without the grid. **DO NOT** cover the grid with aluminum foil.

## Setting Oven Controls

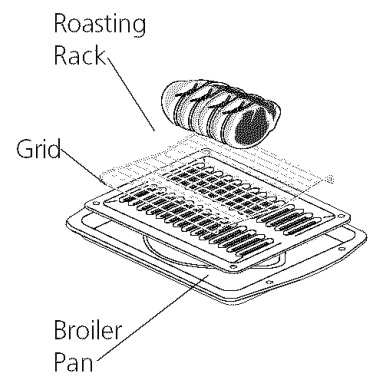
### FEATURE OVERVIEW

- Convection Cooking and Baking Informations (If equipped)
- Convection Roasting (If equipped)



Air circulation during convection cooking.

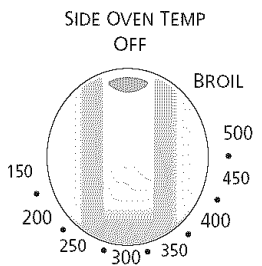
**To select convection cooking mode, press CONV BAKE ROAST button on control panel before setting cooking temperature and time.**



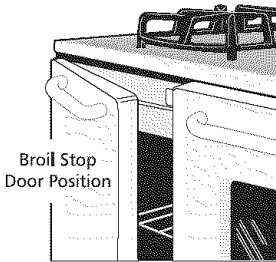
# Setting Oven Controls

## FEATURE OVERVIEW

- Setting Side Oven Control



Side Oven Temperature Control Knob



Side Oven

# Setting Side Oven Control

## To Bake

1. Arrange oven racks while the oven is still cool. See "Arranging Oven Racks" above.
2. Turn the Temperature Control Knob to the desired oven temperature. When the oven is first turned on, the oven indicator light below the Temperature Control Knob will glow.
3. Preheat the oven for 10 to 12 minutes before baking. Preheating is not necessary when roasting, cooking casseroles or broiling most foods. When the desired temperature is reached, the oven indicator light will go out. The light will then go on and off as the element cycles on and off to maintain the desired temperature.
4. When cooking is finished, turn the Temperature Control Knob to OFF.

## To Broil

1. Arrange oven rack while oven is still cool. For rare meats, position the broiler pan closer to the element (upper position). For well-done foods such as chicken, lobster tails or thick cuts of meat, position the pan further from the element (to a lower position).
2. Turn the Temperature Control Knob to BROIL. To sear rare steaks, allow the element to become red-hot—about 2 minutes—before placing food in oven.
3. Place the grid on the left oven broiler pan, and then place the meat on the grid. **DO NOT** use the broiler pan without the grid or cover the grid with aluminum foil. The exposed fat could ignite.
4. Place the side oven broiler pan on the oven rack. **Close the oven door to the Broil Stop position while broiling (door opened about 2 inches).**
5. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the other side. Season and serve. **Note:** Always pull the rack out to the stop position before turning or removing food.
6. When broiling is finished, turn the Temperature Control Knob to OFF.

**CAUTION** Should an oven fire occur, close the oven door and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT put water or flour on the fire. Flour may be explosive.**

## Self-Clean Oven Cycle (Main Oven)

### Adhere to the Following Precautions:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning any exterior parts of the oven manually.

**⚠ CAUTION** During the self-clean cycle, the outside of the wall can become very hot to touch. DO NOT leave small children unattended near the appliance. A ventilation system starts automatically; it is normal for the hot air to be evacuated through the front of the appliance.

**⚠ CAUTION** Before cleaning any part of the oven, be sure the electronic oven control is turned off or else push CANCEL pad. Wait until the oven is cool.

**⚠ CAUTION** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.

DO NOT use commercial oven cleaners or oven protective coatings in or around any part of the self-cleaning oven. DO NOT clean the oven door gasket. The gasket on the oven door is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket. DO NOT use aluminum foil to line the oven bottom. This may affect cooking, or the foil could melt and damage the oven surface.

A self-cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soil completely or reduce it to a fine powdered ash you can wash away with damp cloth.

### Preparing for the Self-Cleaning Cycle

1. Remove excess spillovers in the oven cavity before starting the self-clean cycle. To clean, use hot soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. DO NOT allow food spills with a high sugar or acid content (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning.
2. Clean all soil from the oven frame and the inner door (see illustration to right). These areas heat sufficiently during self-cleaning cycle to burn soil on. Clean with soap and water. Do not clean door seal because doing so can permanently damage it.
3. Remove the broiler pan and insert all utensils and any foil. These items do not withstand high cleaning temperatures.
4. Oven racks may be left in the oven or may be removed. If they go through the clean cycle, their color will turn slightly dull. After the cycle is completed and the oven has cooled, rub the sides or the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil. This will make the racks glide easier.

### What to Expect During Cleaning

While the oven self-cleans, it heats to temperatures much higher than those used in normal cooking. Sounds of metal expansion and contraction are normal. Odor is also normal as the food soil is being removed. Smoke may appear through the oven vent, located on both sides of the cooking surface.

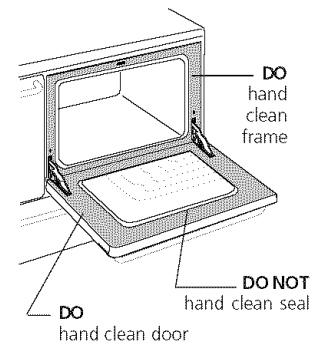
If heavy spillovers are not wiped up before cleaning, they may flame and cause more smoke and odor than usual. This is normal and safe and should not cause alarm. If available, use an exhaust fan during the self-cleaning cycle.

**NOTE:** When the oven reaches its self-clean temperature, the smoke level will be reduced to vapor.

## Oven Cleaning FEATURE OVERVIEW

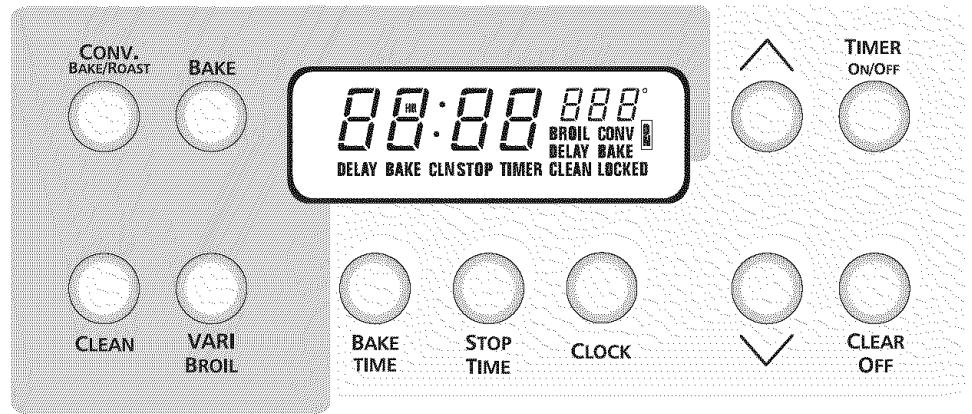
### Self-Clean Oven Cycle (Main Oven)

- Adhere to the Following Precautions
- Preparing for the Self-Cleaning Cycle
- What to Expect During Cleaning



## Oven Cleaning FEATURE OVERVIEW

- Self-Cleaning Cycle



## To start the Self-Clean Cycle

\*We recommend a 2 hour self-clean cycle for **light soils**, a 3 hour cycle for **average soils**, and a 4 hour cycle for **heavy soils**.

**CAUTION** DO NOT force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the self-cleaning cycle is completed. The oven may still be VERY HOT.

### INSTRUCTIONS

#### To Set the Controls for the Self-Cleaning Cycle To Start Immediately and Shut Off Automatically:

1. Be sure the clock shows the correct time of day and the door is close.
2. Push **CLEAN**. "CLN", "TIME" will appear in the display.
3. Push and hold the **UP or DOWN ARROW** until "3:00" appears in the display. Set the cleaning time based on the amount of soil you have: light, medium or heavy. \*See note above.
4. As soon as the controls are set, the motor driven lock begins to close automatically. After about 15 seconds, the word "DOOR" is displayed and 3 beeps are heard. From this moment, the lock is closed and the word "LOCKED" appears in the display.
5. The word "ON" will be displayed; the main display will shown cleaning time and count down until it reaches ":00".

#### When the Self-Clean Cycle is Completed

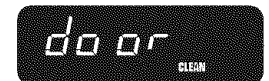
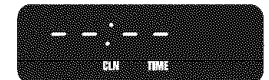
1. The time of day will appear in the display window and the word "LOCKED" will remain in the display until the oven cavity has cooled down.
2. Once the oven has cooled down and the word "LOCKED" shown in the display has gone out, the oven door can be opened.

#### To Stop or Interrupt a Self-Cleaning Cycle

If it becomes necessary to stop or interrupt a self-cleaning cycle due to excessive smoke or fire:

1. Push **CLEAR OFF**.
2. Once the oven has cooled down and the word "LOCKED" shown in the display has gone out, then the oven door can be opened.

### DISPLAY





## Oven Cleaning FEATURE OVERVIEW

- Delayed Self-Cleaning Cycle

### To Start the Delayed Self-Clean Cycle

**COOK TIME** and **STOP TIME** control the Delayed Time Self-Clean operation. The automatic timer will turn the oven ON and OFF at the time you select on advance. If you are planning to use the oven directly after the self-clean cycle remember to allow time for the oven to cool down and the lock to unlock. This normally takes about one hour. So to self-clean for 3 hours will actually take about 4 hours to complete.

\*We recommend a 2 hour self-clean cycle for **light soils**, a 3 hour cycle for **average soils**, and a 4 hour cycle for **heavy soils**.

**CAUTION** DO NOT force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the self-cleaning cycle is completed. The oven may still be VERY HOT.

### INSTRUCTIONS

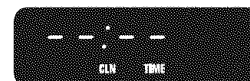
#### To Set the Controls for the Self-Cleaning Cycle To Start at a Delayed Time and Shut off Automatically:

1. Be sure the clock shows the correct time of day and the door is close.
2. Push **CLEAN**. "CLN", "TIME" will appear in the display.
3. Push and hold the **UP or DOWN ARROW** until "3:00" appears in the display. Set the cleaning time based on the amount of soil you have: light, medium or heavy. \*See note above.
4. Push **STOP TIME**. The time of day that the self-cleaning cycle ends will appear in the display. The words "STOP", "CLEAN" will be displayed.
5. Push and hold the **UP or DOWN ARROW** until the time of day you want the cleaning to be completed appears in the display.
6. The control will calculate backwards from the set stop time to determine when the self-cleaning cycle should begin. The words "DELAY" and "CLN STOP TIME" will be displayed.
7. The self-cleaning cycle will come on automatically at the calculated time. At that time, the word "DELAY" will go out and the cleaning time will be displayed and count down until it reaches ":00".

#### When the Self-Clean Cycle is Completed

1. The time of day will appear in the display window and the word "LOCKED" will remain in the display until the oven cavity has cooled down.
2. Once the oven has cooled down and the word "LOCKED" shown in the display has gone out, the oven door can be opened.

### DISPLAY



ENGLISH

## Oven Cleaning

### FEATURE OVERVIEW

Porcelain Enamel Oven Cleaning (Side Oven, If equipped)

- General Cleaning
- To Remove Heavy Soil
- Adhere to the Following Precautions When Using Oven Cleaners
- To Clean the Oven Bottom

#### Adhere to the following cleaning precautions:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning the appliance manually.

**Remove spillovers and heavy soils as soon as possible. Regular cleanings will reduce the number of future major cleanings.**

**⚠ CAUTION** Ammonia must be rinsed before operating the oven. Provide adequate ventilation.

## Porcelain Enamel Oven Cleaning (Side Oven, If equipped)

Porcelain has a smooth finish and is a type of glass fused to metal. Oven cleaners can be used on all interior oven surfaces.

### General Cleaning

Remove soils using hot, soapy water. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may cause a dull spot even after cleaning.

### To Remove Heavy Soil

1. Allow a dish of ammonia to sit in the oven overnight or for several hours with the oven door closed. Clean softened spots using hot, soapy water. Rinse well with water and a clean cloth.
2. If soil remains, use a soap-filled scouring pad or a nonabrasive cleaner. If necessary, use an oven cleaner following manufacturer's instructions. **DO NOT** mix ammonia with other cleaners.

### Adhere to the following precautions when using oven cleaners:

1. **DO NOT** spray on the electrical controls or switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
2. **DO NOT** allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensing bulb located at the top left rear corner of the oven; it could cause the oven to heat improperly. Carefully wipe the bulb clean after each oven cleaning, being careful not to move the bulb. A change in its position could affect how the oven bakes. Avoid bending the bulb and capillary tube.
3. **DO NOT** spray any cleaner on the oven door trim or gasket, handles or any exterior surfaces of the range, wood or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

## To Clean the Oven Bottom

Clean using hot, soapy water, a mild abrasive cleanser, a soap-filled abrasive pad or oven cleaner following oven cleaner manufacturer's instructions.

**⚠ CAUTION** **DO NOT** line the oven walls, bottom, racks or any other part of the appliance with aluminum foil. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).

## Cooktop Cleaning and Maintenance

### **Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop**

Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit [www.sears.com](http://www.sears.com) for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a **non-abrasive** cloth or **no-scratch** cleaning pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.

Sliding aluminum or copper clad bottom pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed **immediately** after the cooktop has cooled using the cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface. **Do not slide anything metal or glass** across the cooktop. **Do not** use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen. **Do not** cook foods directly on the cooktop surface without a pan. **Do not** drop heavy or hard objects on the glass cooktop, because they may cause it to crack.

### **Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop**

#### **For light to moderate soil:**

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or use a **non-abrasive** plastic type **no-scratch** cleaning pad to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue.

#### **For heavy, burned on soil:**

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a **non-abrasive** plastic type **no-scratch** cleaning pad, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.

If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff surface clean.

**IMPORTANT NOTE:** Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type scratch pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktop.

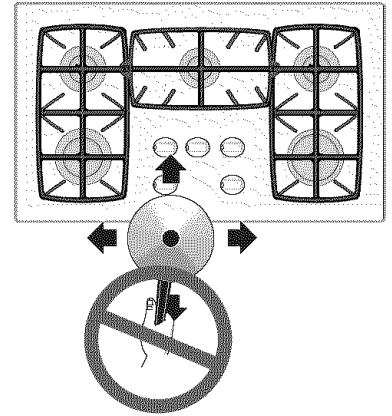
#### **Plastic or foods with a high sugar content:**

These types of soils need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed **immediately**. After turning the surface elements OFF, use a razor blade scraper or a metal spatula with a mitt and scrape the soil from the hot surface (as illustrated). Allow the cooktop to cool, and use the same method for heavy or burned on soils.

## General Cleaning

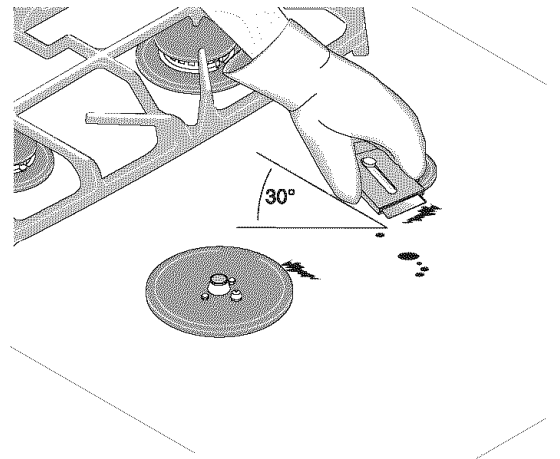
### FEATURE OVERVIEW

- Cooktop Cleaning and maintenance



**CAUTION** Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to **OFF** and the cooktop is **COOL**.

**WARNING DO NOT** use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.



# General Cleaning

## FEATURE OVERVIEW

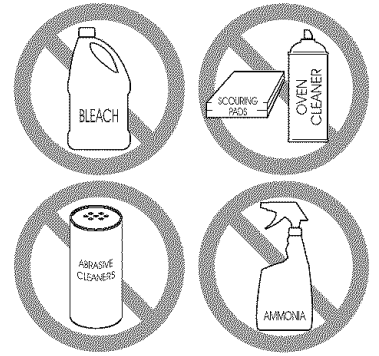
- Cooktop Cleaning and Maintenance

**THIS COOKTOP IS NOT REMOVABLE.** Do not attempt to remove or lift the cooktop.

## Cooktop Cleaning and Maintenance (continued)

*Do not use the following on the ceramic glass cooktop:*

- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.
- Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause discoloration.



### Use and Care of Glass Surface

Problem	Cause	To Prevent	To Remove
Fine "Brown lines" (tiny scratches or abrasions which have collected soil).	Coarse particles (salt, sand, sugar or grit) between bottom of cookware and cooktop that are not removed before cooking. Using incorrect cleaning materials.	Clean cooktop after every use.  Daily use of cleaner cream.	Tiny scratches are not removable. They can be minimized by continual use of cleaner cream. Such scratches do not affect cooking.
Metal marking (mark or black marks).	Sliding or scraping metal utensils or oven shelves across cooktop.	Do not slide cookware across cooktop.	Apply cleaner cream with dampened paper towel to cooled surface
Brown streaks and specks.	Cleaning with a sponge or dishcloth that has been used for other kitchen tasks.	Use cleaner cream with clean, damp paper towel.	Use a small amount of cleaner cream with clean, damp paper towel.

### Special Cleaning Instructions for Mineral Deposits and Discolorations

**Problem:** A gray brown stain cannot be removed when using cleaner cream.

**Cause:** Condensation, when cooking, often collects and drips from cookware. The minerals found in water may cause a gray or brown film to develop on cooktop. This film is very thin and appears to be under cooktop.

**Prevention:** Daily and proper use of cleaner cream.

#### Removal:

- Wet surface with water and sprinkle on cleaner cream.
- Scrub with clean, damp paper towel until stain disappears.
- Clean remaining paste away with damp paper towel.
- Apply dab of cleaner cream and polish with a clean paper towel.

**⚠ CAUTION** Do not use cleaners on a heated surface. Fumes could be hazardous. Wait for area to cool before cleaning. Do not use cleaner cream to clean porcelain, paint or aluminium because it could damage the surface.



## To Clean the Burner Grates, Contoured Burner Pans, Burner Caps, and Burner Bases.

The burner grates, contoured burner pans, burner cap, and burner base should be routinely cleaned. Keeping the burner ports clean will prevent improper ignition and an uneven flame. Follow instructions below.

### To Clean the Contoured Burner Pans

The square burner pans are attached to the cooktop and are not removable. The burner pan forms a recessed well area located around each burner unit. If a spill occurs in one of the four well areas, blot up spill with an absorbent cloth. Rinse with a clean, damp cloth and wipe dry.

### To Clean the Grates

The burner grates and wok stand are dishwasher safe. Any remaining soil may be removed by gently scouring with a soapy scouring pad. Rinse with a 1:1 solution of clean water and ammonia. *If necessary*, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners thoroughly or the grate porcelain may become damaged during future heating. **DO NOT** use spray oven cleaners.

### To Clean the Burner Caps

Use a soap-filled scouring pad or a mild abrasive cleanser to clean burner caps. If necessary, cover stubborn spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 minutes. Rub gently with a soap-filled scouring pad and rinse with a mixture of clean water and vinegar. Wipe dry. Remove all cleaners thoroughly or the burner cap porcelain may become damaged during future heating.

### To Clean the Burner Bases and Gas Openings

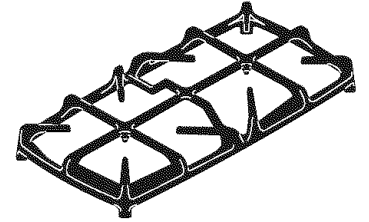
The ports (or slots) around the burner base must be routinely cleaned. Use a small-gauge wire or needle to clean small slots or holes. Use care to prevent damage to the electrode. If a cleaning cloth should catch the electrode, it could break or damage the electrode. If the electrode is damaged or broken, the surface burner will not light because it will not spark. Manual lighting with a match is still possible.

For proper flow of gas and ignition of the burner—**DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS OPENING.** Gas must flow freely through the small hole in the brass orifice for the burners to light properly. If the gas opening orifice becomes soiled or clogged, use a small-gauge wire or needle to clean. **ALWAYS** keep the burner cap assembly and ring in place whenever a surface burner is in use.

After cleaning make sure each burner cap is properly aligned and level. Turn the burner on to determine if it will light. If the burner does not light after cleaning, contact a Sears Service Center. Do not service the sealed burner yourself.

## General Cleaning FEATURE OVERVIEW

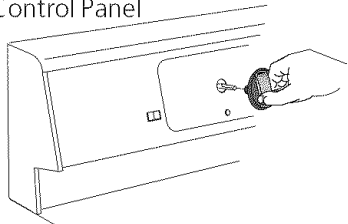
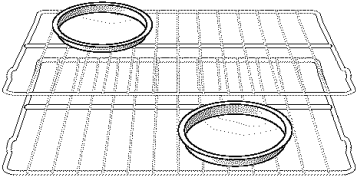
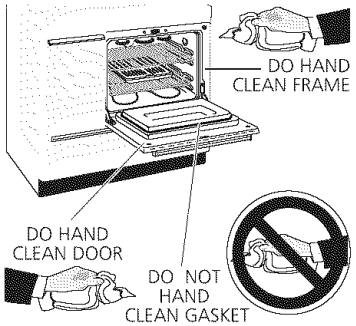
- Cooktop Cleaning



# General Cleaning

## Cleaning Various Parts of Your Range

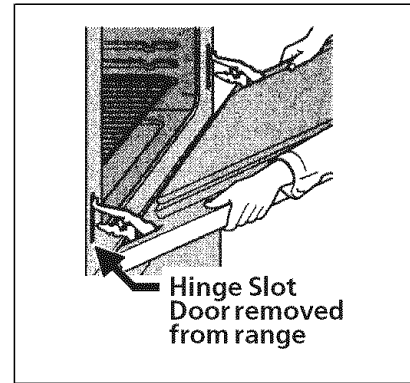
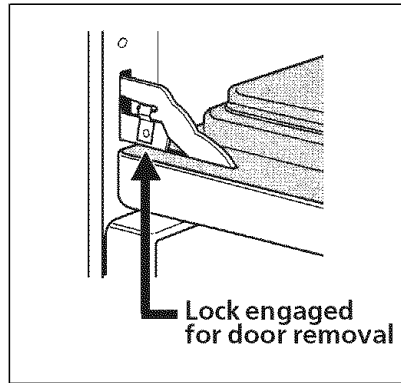
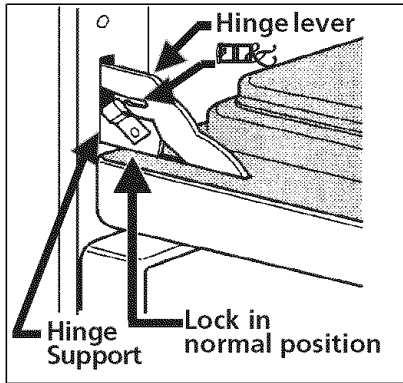
Before cleaning any part of the range, be sure all controls are turned OFF and the range is cool. Remove spillovers and heavy soiling as soon as possible. Regular cleaning will reduce the effort required for major cleaning later.

Surfaces	How to Clean
<b>Vinyl and Aluminum</b> (Trim Pieces)	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
Control Panel 	<p><i>Before cleaning the control panel</i>, turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.</p>
<b>Stainless Steel</b> Control panel, Oven door and Drawer front panel	Cleaners made especially for stainless steel as Stainless Steel Magic, or other similar cleaners are recommended. Always follow the manufacturer's instructions. Be sure to rinse the cleaners as bluish stains may occur during heating and cannot be removed.
Oven Racks 	Remove racks. See "To remove and to replace an Oven Rack" under <b>Setting Oven Controls</b> . Use a mild, abrasive cleaner, following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry. After cleaning the racks, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions).
Searing Grill (If equipped)	For general cleaning, put in hot soapy water for approximately 10 minutes. Use a soft cloth to remove difficult soils. Rinse with a damp cloth and dry. <b>DO NOT</b> use abrasive cleaners or pads; they can scratch.
Cooktop, under Cooktop, Broiler Pan and Insert, Door Liner, Small Oven	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. <i>If necessary</i> , cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. <b>DO NOT</b> use spray oven cleaners on the cooktop.
Oven Door 	<p>To clean oven door, wash with hot, soapy water and a clean cloth. <b>DO NOT</b> immerse the door in water.</p> <p><b>DO NOT</b> clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.</p>

## To Remove and Replace Right Oven Door

1. Open the door to the fully opened position.
2. Pull up the lock located on both hinge supports and engage it in the hinge levers. You may have to apply a little downward pressure on the door to pull the locks fully over the hooks.
3. Grab the door by the sides, pull the bottom of the door up and toward you to disengage the hinge supports. Keep pulling the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the range to completely disengage the hinge levers.
4. To replace the door, reverse the door removal steps. Make sure the hinge supports are fully engaged before unlocking the hinge levers.

**CAUTION** The door is heavy. After removing door, lay it flat on the floor with its inside facing down.



## General Cleaning

### FEATURE OVERVIEW

- To Remove and Replace Oven Door
- To Remove and Replace Storage Drawer

ENGLISH

## To Remove and Replace Storage Drawer

### To Remove Storage Drawer:

1. Open the drawer to the fully opened position.
2. Locate the glide lever on each side of drawer; pull up on the left glide lever and push down on the right glide lever (see figure 1).
3. Pull the drawer away from the range.

### To Replace Storage Drawer:

1. Pull the bearing glides to the front of the range (see figure 2).
2. Align the drawer glides with the slots on the bearing glides.
3. Push the drawer into the range until the glides levers "click" (approx. 2 in.). Pull the drawer open again to seat it into position.
4. **If you do not hear the glide levers "click" or if the drawer does not feel seated, remove it and repeat steps 1 through 3.** Doing so will minimize damage to the bearing glides. Do not try to force the drawer into place.

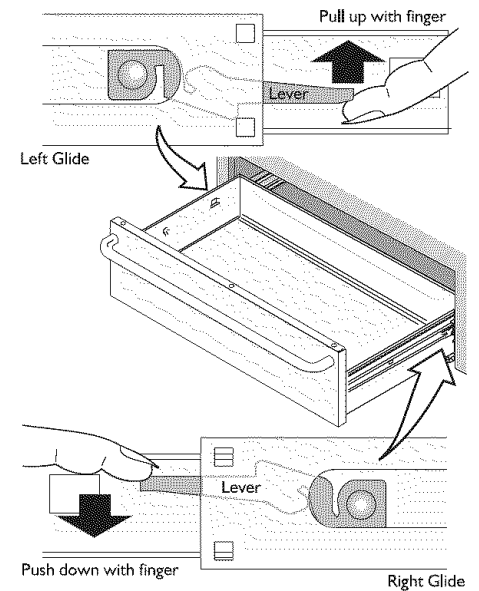


Fig. 1

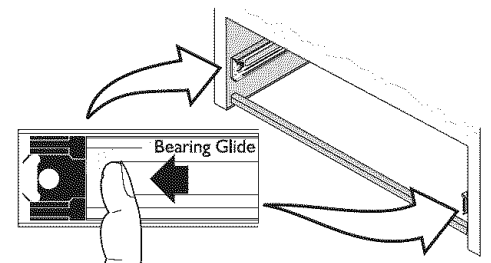


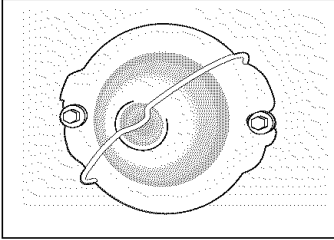
Fig. 2

## Changing Oven Light

**CAUTION** Be sure the oven is unplugged and all parts are COOL before replacing the oven light bulb. Do not turn the oven light on during a self-cleaning cycle. High temperature will reduce lamp life.

### To Change the Oven Light

The oven light automatically turns on when the door is opened (some models). To turn the oven light on and off when the door is closed, use the OVEN LIGHT switch located on the control panel.



1. Turn electrical power off at the main source or unplug the oven.
2. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.
3. Press wire holder to one side to release the glass shield.
4. Replace bulb with a new 40 watt appliance bulb.
5. Replace glass shield in socket and snap wire holder into place.
6. Turn power back on at the main source (or plug the appliance back in).
7. The clock will then need to be reset. To reset, see **Setting the Clock and Minute Timer** in the ELECTRONIC OVEN CONTROL section of this manual.

## Adjusting Oven Temperature

**NOTE:** The adjustments made will not change the self-cleaning temperature.

When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, the temperature can be adjusted. Before adjusting the oven temperature, test a recipe by using a temperature set higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed.

### To Adjust the Oven Temperature:

1. Push **BAKE**.
2. Set the temperature to 550°F/288°C by pushing the **UP ARROW**.
3. Within 2 seconds, push and hold **BAKE** for approximately 5 seconds until the special 2 digit display appears. Release **BAKE**. The display now indicates the difference in degrees between the original factory temperature setting and the current temperature setting. If the oven control has the original calibration, the display will read "00".
4. The temperature can now be adjusted up or down 35°F/21°C, in 5°F/3°C increments, by pushing the **UP or DOWN ARROW**. Adjust until the desired amount of degrees offset appears in the display. When adjusting for a cooler temperature, a minus sign (-) will appear before the number in the display.
5. When you have made the desired adjustment, push **CLEAR OFF** to go back to the time of day display.



You may save the cost and inconvenience of an unnecessary service call by first reviewing this Checklist of commonly encountered problem situations.

## Avoid Service Checklist

You will be charged for a service call while the appliance is in warranty if the problem is not caused by defective product workmanship or materials.

Your new appliance is a carefully engineered product. Many times, what appears to be a reason to call service requires nothing more than a simple adjustment you can easily make in your own home.

### OCCURRENCE

### POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

**Range is not level.**

Poor installation. To level range, refer to Leveling Guide, page 8 in the Installation Instructions. When range is level, cooktop may appear out of alignment if countertop is not level.

Weak, unstable floor. Be sure floor is level and can adequately support range. Contact a carpenter to correct sagging or sloping floor.

Kitchen cabinet misalignment may make range appear to be unlevel. Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.

**Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.**

Cabinets not square or are built in too tight. Contact a cabinet maker to correct the problem.

Contact builder or installer to make appliance accessible.

Carpeting interferes with range. Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.

**Entire range or oven does not operate.**

Make sure cord/plug is tightly into outlet.

Service wiring is not complete. Contact your dealer, installing agent or authorized servicer.

Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.

**\*Oven control beeps and displays F1, F3 or F9.**

Electronic control has detected a fault condition. Push **CLEAR** to clear the display and stop beeping. Program oven again. If fault recurs, record fault number. Push **CLEAR** and contact an authorized servicer.

**Oven and/or cooktop lights does not work.**

Replace or tighten bulb. See "Changing Oven Light" in this Guide for instructions.

**Surface unit does not heat.**

No power to the appliance. Check steps under "Entire Range or Oven Does Not Operate" in this Avoid Service Checklist.

Incorrect control setting. Make sure the correct control is on for the surface unit to be used.

**Surface burners do not light.**

Surface control knob has not been completely turned to LITE. Push in and turn the surface control knob to LITE (until burner ignites) and then turn the surface control knob to the desired flame size.

Burner ports are clogged. Clean burners. See "To Clean Burner Grates, Contoured Burner Pans, Burner Cap and Burner Base" under General Cleaning. With the burner off, use small-gauge wire or needle to clean ports or slots.

Gas supply is turned off. Turn gas supply on.

**Surface burner flame burns half way around.**

Burner ports or slots are clogged. With the burner off, clean by using a small-gauge wire or needle to lean ports or slots.

Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow the burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly following instructions under General Cleaning.

<b>Surface burner flame is orange.</b>	Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.
	Salt air in coastal areas. A slightly orange flame is unavoidable.
<b>Scratches or abrasions on cooktop surface.</b>	Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensil can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time.
	Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See "To Clean the Cooktop Glass" section under general cleaning.
	Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
<b>Metalmarks.</b>	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning cream to remove the marks. See "To Clean the Cooktop Glass" section under General Cleaning.
<b>Brown streaks or specks.</b>	Boilover are cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See "To Clean the Cooktop Glass" section under General Cleaning.
<b>Areas of discoloration with metallic sheen.</b>	Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. Use cookware with clean, dry bottoms.
<b>Poor baking results.</b>	Many factors affect baking results. Make sure the proper rack position is used. Center food in the oven and space pans to allow air to circulate. Allow the oven to preheat to the set temperature before placing food in the oven. Try adjusting the recipes' recommended temperature or baking time. If you feel the oven is too hot or cool, see " <b>Adjusting Oven Temperature</b> " in the ELECTRONIC OVEN CONTROL section.
<b>Flames inside oven or smoking from vent.</b>	Excessive spillovers in oven. Set self-clean cycle for a longer cleaning time.
	Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for pie spillovers or large amounts of grease on the oven bottom. Wipe up excessive spillovers before starting the self-clean cycle. If flames or excessive smoke are present, stop the self-clean cycle and follow the steps under " <b>Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle</b> " in the ELECTRONIC OVEN CONTROL section.
<b>Oven smokes excessively during broiling.</b>	Control(s) not set properly. Follow instructions under " <b>Setting Oven Controls</b> " in the ELECTRONIC OVEN CONTROL section.
	Make sure oven door is opened to the <b>Broil Stop Position</b> .
	Meat too close to the element. Reposition the rack to provide proper clearance between the meat and the element. Preheat broil element. Preheat broil element for searing.
	Grid on broiler pan wrong side up and grease not draining. Always place grid on the broiler pan with ribs up and slots down to allow grease to drip into pan.
	Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
<b>Self-cleaning cycle does not work.</b>	Control(s) not set properly. Follow instructions under " <b>Oven Cleaning</b> " in the ELECTRONIC OVEN CONTROL section.
	Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be 3 to 4 hours past the start time. Follow steps under " <b>Stopping or Interrupting the Self-Cleaning Cycle</b> " in the ELECTRONIC OVEN CONTROL section.
<b>Soil not completely removed after self-cleaning cycle.</b>	Failure to clean bottom, front top or oven, frame or door area outside oven seal. These areas are not in the self-cleaning area, but get hot enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started. Burned-on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or nylon scrubber. Be careful not to damage the oven seal.

## Tabla de materias

Registro del producto .....	39
Garantía de la estufa .....	39
<b>IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....</b>	<b>40-42</b>
Selección de los utensilios de cocina .....	43
Cacerolas y soportes especiales .....	43
Consejos e información para hacer conservas .....	44
Características de la estufa .....	45
Funciones del panel de control .....	46
Reglaje del reloj .....	47
Características de control definidas por el consumidor .....	48-49

Conversión al gas propano/licuado .....	50
Cocción de superficie .....	50-52
Antes de ajuste de los controles de horno .....	53
Circulación de aire en el horno .....	53
Ajuste de los controles del horno .....	54-62
Limpieza del horno .....	63-66
Limpieza general .....	67-71
Para reemplazar la bombilla del horno .....	72
Ajuste de la temperatura del horno .....	72
Lista de verificación .....	73-74
Nota .....	75
Servicio Sears .....	Cubierta trasera

## Registro del producto

En éste espacio, inscriba la fecha de compra, modelo y número de serie de su producto. Ud. encontrará el modelo y el número de serie en una placa de identificación. La placa está localizada al la parte anterior de la estufa y es visible cuando la puerta del horno esta abierta o en el interior de la gaveta en la parte lateral de la estufa.

Model No 790. \_\_\_\_\_ Fecha de compra \_\_\_\_\_

No de serie \_\_\_\_\_ Guarde estas instrucciones y su boleta de pago para consultación futura.

## Garantía de electrodomésticos Kenmore Elite

### Garantía limitada de un año

Si este producto falla debido a un defecto de material o mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra cuando se instala, utiliza y mantiene de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto, llame al **1-888-SU-HOGAR<sup>SM</sup>** para hacerlo reparar de manera gratuita. Si este electrodoméstico se usa para fines que no sean privados de familia, esta garantía es válida únicamente por 90 días a partir de la fecha de compra.

### Esta garantía cubre únicamente los defectos de material y mano de obra. Sears NO pagará lo siguiente:

1. Artículos desechables que se desgasten por uso normal, incluyendo sin limitarse a los filtros, correas, bombillas y bolsas.
2. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
3. Técnicos de servicio que limpien o realicen mantenimiento al producto.
4. Daños o fallas de este producto si el mismo no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
5. Daños o fallas de este producto por accidente, abuso o mal uso del producto o uso para fines para los cuales no fue diseñado.
6. Daños o fallas de este producto por el uso de detergentes, limpiadores, químicos o utensilios que no sean los recomendados en todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas de piezas o sistemas por modificaciones al producto que no hayan sido autorizadas.

### GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Desde el segundo y hasta el quinto año a partir de la fecha de compra, cuando se instala y opera de acuerdo con las Instrucciones de instalación y con la Guía de uso y cuidado, **Sears proporcionará las siguientes piezas de la estufa sin costo alguno** si fallan por las razones que se indican a continuación. El cliente deberá pagar los costos de mano de obra de la instalación.

- Vidrio de la cubierta si falla debido a choque térmico.
- Elementos superiores si están defectuosos.

### Lo que Sears no cubre:

- Fallas del producto por abuso, mal uso o uso para propósitos para los cuales este electrodoméstico no fue diseñado.
- Daños al vidrio de la cubierta causados por el uso de limpiadores o utensilios que no sean las cremas de limpieza y los accesorios recomendados.
- Daños al vidrio de la cubierta causados por derrames endurecidos de materiales azucarados (incluyendo el almidón de las verduras o pasta) o de plástico derretido que no se limpien de acuerdo con las instrucciones de la Guía de uso y cuidado.
- Reparaciones a las piezas o sistemas que resulten de modificaciones al electrodoméstico que no hayan sido autorizadas.

### Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

La única y exclusiva opción del cliente bajo esta garantía limitada es la reparación del producto según se indica. Las garantías implícitas, incluyendo las garantías de comercialización o aptitud del producto para un propósito específico, están limitadas a un año o al período mínimo permitido por ley. Sears no será responsable por daños consecuentes o incidentales. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este electrodoméstico esté en uso dentro de los Estados Unidos o Canadá.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.


Sears, Roebuck and Co., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato  
Guarde estas instrucciones para futura consultación

Este manual contiene importantes mensajes de seguridad. Siempre lea y obedezca todo mensaje de seguridad.

Este es el símbolo  de alerta de seguridad. Le advierte sobre mensajes de seguridad que le informan de los peligros que pueden herir o matar a Ud y a otros, o ocasionar daño al producto.

**ADVERTENCIA** Indica una situación muy peligrosa, la cual de no ser evitada puede ocasionar graves heridas y hasta la muerte.

**AVISO** Indica una situación de peligro inminente, la cual de no ser evitada puede ocasionar heridas leves o daños al producto solamente.

Todos los mensajes de seguridad identificarán el peligro, le dirán como reducir el riesgo de herida y además le dirán lo que puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

**ADVERTENCIA** Si todas las instrucciones de éste manual no son observadas a la letra, se puede ocurrir incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

#### PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene o utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o cualquier otro artefacto.
- **QUE HACER SI HAY FUGAS DE GASÆ:**
  - No intente de encender ningún artefacto
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún aparato telefónico en su edificio.
  - Llame inmediatamente el abastecedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del abastecedor de gas.
  - En caso que no puede contactar el abastecedor de gas llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, por un servicio técnico certificado o por el abastecedor de gas.



#### ADVERTENCIA

- Toda estufa puede inclinarse.
- Heridas a las personas pueden ocurrir.
- Instale la fijación que viene con la estufa.
- Vea las instrucciones de instalación.

Para reducir el riesgo de inclinación, la estufa debe ser asegurada con la instalación de las fijaciones que vienen con la estufa. Para verificar si las fijaciones han sido instaladas correctamente, retire el panel inferior o gaveta de almacenamiento y verifique que las fijaciones estén bien colocadas. Consulte las instrucciones de instalación para una buena instalación.

• **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa.** Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa. No permita que los niños jueguen con el material de empaquetado.

• **Instalación correcta - Asegúrese que su artefacto está correctamente instalado y puesto a tierra por un electricista calificado, en conformidad con el National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 - última edición y con el National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 - última edición y requerimientos de códigos locales.** Instale solamente en conformidad con las instrucciones de instalación provistas en el paquete de literatura que viene con esta estufa.

Solicite de su distribuidor de recomendarle a un técnico calificado y una agencia de reparación autorizada. Asegúrese de saber como desconectar el corriente a la estufa al cortacircuitos o la caja de fusibles, y el suministro de gas a la válvula de cierre principal en caso de emergencia. Retire el cajón para acceder a la válvula.

• **Servicio al usuario- No repare o reemplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente.** Cualquier tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.

• **Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado, ni las fijaciones de anti-inclinación u otra parte del aparato.**

**ADVERTENCIA** El apoyarse, pisar o sentarse en la puerta o en la gaveta de esta estufa puede ocasionar graves heridas y también daños al aparato. No permita que los niños jueguen o se suban sobre la estufa. El peso de un niño sobre la puerta abierta puede hacer que ésta se incline, causando graves quemaduras u otro tipo de heridas.

**ADVERTENCIA** No use el horno para almacenamiento.

**AVISO** No almacene objetos de interés para los niños en los armarios que están sobre la cocina. El niño que trata de subir sobre la estufa para alcanzarlos podría lastimarse.

**ADVERTENCIA** **NUNCA** use este electrodoméstico como calefactor de área para calentar la habitación. Esto podría causar envenenamiento por monóxido de carbono.

• **Almacenamiento sobre o dentro del aparato- Los materiales inflamables no deberían ser almacenados ni en un horno, ni sobre la unidad, ni en las gavetas (si equipada).** Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosól sobre o dentro del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.



# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **No deje a los niños solos- Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando.** No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.

- **NO TOQUE A LA SUPERFICIE DE LOS QUEMADORES, ÁREAS CERCA DE ESTOS QUEMADORES, ELEMENTOS CALIENTES DEL HORNO O LA SUPERFICIE AL INTERIOR DEL HORNO.** La superficie de los quemadores y los elementos del horno pueden estar calientes aún cuando están de color moreno. Áreas cerca de la superficie de los quemadores pueden estar suficientemente calientes para causar quemaduras. Durante y después uso, no toque y no deje ropa o otro material inflamable entrar en contacto con estas áreas antes de dejarles enfriarse. Entre estas áreas son la plancha de cocinar y la superficie en frente de la plancha de cocinar, las aberturas de ventilación del horno y la superficie cerca de estas aberturas, la puerta del horno y la ventana.

- **Use una vestimenta apropiada- No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato.** No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las áreas calientes.
- **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosól.**
- **Cuando caliente substancias grasosas, tenga cuidado.** Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.

**⚠️ ADVERTENCIA** En caso de incendio o fugas de gas, asegúrese de cerrar la válvula de cierre principal.

- **Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos- Los soportes que estén húmedos o mojados pueden ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al soporte.
- **No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.**
- **Retire la puerta del horno de toda estufa inutilizada si esta va ser almacenada o destruida.**

**IMPORTANTE-** No trate de utilizar el horno durante un corte de electricidad. Si no hay electricidad, apaga su estufa. Si no apaga el horno y que la electricidad es restablecida, el horno puede seguir funcionando. La comida que deja sin cuidado puede quemarse o deteriorarse.

**⚠️ ADVERTENCIA** Use un tamaño de caldera adecuada - Gradúe el tamaño de la llama de modo que no sobrepase el borde del utensilio de cocina. El uso de utensilio de tamaño menor que lo normal expondrá directamente una parte de la llama del quemador y puede causar a la ropa de encenderse. El tamaño de utensilio apropiado a la llama mejorará también la eficacia.

**⚠️ ADVERTENCIA** No utilice el quemador detrás del WOK durante la utilización del WOK.

**⚠️ ADVERTENCIA** No use parrillas de horno superiores sobre las depresiones de los quemadores sellados a gas - Si use una parrilla de horno superior sobre un quemador a gas sellado, va a ocurrir una combustión incompleta, y puede generar niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser perjudicial para la salud.

**⚠️ ADVERTENCIA** Los controles eléctricos pueden ser dañados con frías temperaturas. Cuando utilice su estufa por la primera vez, o si no ha sido utilizada por mucho tiempo asegúrese que no haya sido expuestas a temperaturas más altas que 0°C/32°F por más de 3 horas antes de conectar su estufa al suministro eléctrico.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR

- **Asegúrese de saber cual botón enciende cada unidad de superficie.** Use siempre la posición de ENCENDIDO (Lite) para prender los quemadores. Asegúrese de que el quemador halla encendido. Entonces ajuste la llama de manera que no sobrepase el borde del utensilio de cocina.
- **Utilice una sartén de tamaño apropiado.** Este aparato está equipado con quemadores de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el área del quemador. Utilizar utensilios más pequeños puede exponer parte del quemador y ocasionar quemaduras de las prendas que lleva puesta.
- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie-** Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad. El mango del utensilio debe ser colocado hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.
- **Nunca deje los quemadores con alta temperatura sin cuidado-** Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Delineadores protectores-** No utilice película de aluminio a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilízela para cubrir la comida cuando esté cociéndola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.
- **Utensilios de cocina envidriados-** Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.
- **No use cubiertas decorativas de superficie de quemador.** Si un quemador se enciende accidentalmente, la cubierta decorativa va a calentarse y posiblemente fundirse. Se puede ocurrir quemaduras si toque a las cubiertas calientes. Esto puede también dañar la plancha de cocinar o los quemadores porque las cubiertas pueden causar sobrecalentamiento. El aire va a bloquear desde el quemador y causar problemas de combustión.

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## PARA PLANCHAS DE COCINAR SOLAMENTE

- **No limpie o utilice una plancha de cocinar que está rota.** Si la plancha de cocinar se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de electrocución. Llame a un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie el vidrio de la plancha de cocinar con cuidado.** Si utiliza una esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre áreas muy calientes.
- **Evite de raspar el vidrio de la plancha de cocinar con objetos muy filados.**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO.

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno.** Párese al lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. Permita que el humo y el vapor se escapen antes de retirar o de colocar comida en el horno/gaveta de entibiar.
- **Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucción.** La rejilla del horno está ubicada detrás de la plancha de cocinar a la derecha. Tocar estas áreas cuando el horno está encendido puede ocasionar graves quemaduras. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor cerca del conducto de ventilación. Estos pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las rejillas del horno.** Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno o la gaveta estén fríos. Si la rejilla debe ser desplazada cuando el horno esté funcionando tenga bastante cuidado. Utilice unos soportes para recipientes y coja la rejilla con ambas manos hasta recolocarla. No permita que estos soportes estén en contacto con los elementos calientes del horno o de la gaveta de entibiar. Retire todo utensilio de la rejilla antes de moverla.
- **No utilice la cubeta parrillera sin su accesorio.** La cubeta parrillera y su accesorio permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor de la parrilla.
- **No cubra el accesorio de la parrilla con película de aluminio.** La grasa que queda fuera podría encenderse.

- **No toque la bombilla de luz caliente con una tela mojada.** Esto puede romper la bombilla. Antes de retirar o reemplazar la bombilla desconecte el aparato o corte el suministro eléctrico.

## IMPORTANTES INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU COCINA.

- **Limpie la estufa regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio.** La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasosos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.
- **Limpiadores de estufa y aerosoles.** Siempre siga las instrucciones del fabricante para su uso. Tenga en cuenta que los residuos de los limpiadores y aerosoles pueden encenderse ocasionando daños y heridas.

## HORNO CON AUTO-LIMPIEZA

- **Limpie en el ciclo de auto-limpieza únicamente las partes que están en la lista del "Manual del usuario".** Antes de auto-limpiar el horno, retire la cubeta parrillera y cualquier otro utensilio o comida del horno.
- **No utilice limpiadores de horno.** Ningún limpiador de horno comercial o de capa protectora de ninguna clase debe ser utilizada en el horno.
- **No limpie las empaquetaduras del horno.** Las empaquetaduras del horno son importantes para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o desplazar las empaquetaduras.
- **Retire las rejillas del horno.** El color de las rejillas del horno cambiará si se les deja en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.
- **⚠ AVISO** La salud de algunos pájaros está muy sensitiva a los humos que proveen del ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina. Desplace los pájaros en otra habitación bien ventilada.

---

## AVISO IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daño al sistema reproductor y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# ACUERDOS DE PROTECCIÓN

## En los EU.

### Acuerdos Maestro de Protección

Felicitaciones por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® es diseñado y manufacturado para muchos años de servicio confiable. Pero como todo producto, podría requerir mantenimiento preventivo o reparación entre tiempo. Ahí es cuando el tener un Acuerdo Maestro de Protección le podría ahorrar dinero y molestias.

*Compre ya un Acuerdo Maestro de Protección y pretéjase de gastos y frustraciones inesperadas.*

El Acuerdo Maestro de Protección también ayuda a extender la vida de su nuevo producto. Esto es lo que se incluye en el Acuerdo.

- ✓ **Servicio Profesional** por nuestros 12,000 especialistas profesionales en reparación.
- ✓ **Servicio ilimitado sin cargo** por piezas y servicio en toda reparación cubierta
- ✓ **Garantía de "No-limón"**— reemplaza su producto cubierto si ocurren cuatro o más desperfectos dentro de doce meses.
- ✓ **Reemplazo de Producto** si el producto cubierto no puede ser reparado.
- ✓ **Verificación de Mantenimiento Preventivo Anual** a su petición sin cargos adicionales.
- ✓ **Pronta ayuda por teléfono** – apoyo por teléfono por un técnico de Sears en los productos que requieran reparación en casa, más la conveniencia de hacer cita para reparación.
- ✓ **Protección contra picos de energía** o daños eléctricos causados por fluctuaciones en energía.
- ✓ **Reembolso de alquiler** si la reparación de su producto cubierto toma más tiempo de lo prometido.

Una vez compres el Acuerdo, una simple llamada telefónica es todo lo que necesitas para hacer cita para su servicio. Puedes llamar a cualquier hora, día o noche o concertar una cita para servicio vía computadora.

Sears tiene sobre 12,000 especialistas profesionales de reparación, con acceso a sobre 4.5 millones de piezas y accesorios de calidad. Esa es la clase de profesionalismo con la que puedes contar para ayudar a prolongar la vida de su nueva compra por muchos años. ¡Compre su Acuerdo Maestro de Protección hoy!

**Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicar. Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.**

### Servicio de Instalación Sears

*Para instalación profesional de Sears en enseres del hogar, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos mayores del hogar, en EU. Llame al*

**1-888-SU-HOGAR®.**

## En Canada

### Acuerdos de Mantenimiento

Su compra tiene valor mayor porque puedes depender de Sears HomeCentral® para servicio. Con sobre 2,400 Técnicos de Servicios y más de un millón de piezas y accesorios, tenemos las herramientas, piezas, conocimiento y destrezas para asegurar nuestro compromiso: Le damos servicio a lo que vendemos.

Su producto Kenmore® es diseñado y puesto a prueba para proveer muchos años de operación confiable. Pero como todo producto, podría requerir servicio entre tiempo. El Acuerdo de Mantenimiento Sears le ofrece un programa de servicio incomparable a un precio módico.

### El Acuerdo de Mantenimiento Sears:

- Es su manera de comprar servicio para el mañana a precio de hoy
- Elimina facturas por reparación como resultado de uso y desgaste normal
- Provee apoyo vía teléfono de un técnico de Sears en productos que requieran reparación en casa
- Aunque no necesite reparación, provee Verificación de Mantenimiento Preventivo anual, a su petición, para asegurar que su producto está en condiciones apropiadas.

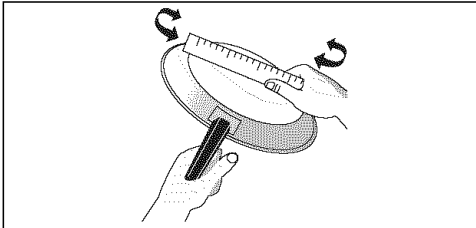
**Algunas limitaciones podrían aplicar. Para más información sobre el Acuerdo de Mantenimiento de Sears Canada,**

**llame al 1-800-361-6665.**

ESPAÑOL

## Selección de los utensilios de cocina

Para mejores resultados y conservación de la energía, selección de utensilios de cocina con las características siguientes:

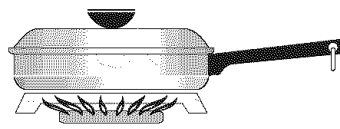


Los sartenes deben tener las partes de debajo planas. Asegúrese que la parte está plana girando una regla de un lado a otro de la parte de debajo. No debe tener ningún boquete entre el sartén y la regla.

Nota: Siempre use utensilios según sus usos propuestos. Siga las instrucciones que sean recomendados por el fabricante. Algunos utensilios no han sido diseñados para ser utilizados en el horno o sobre la plancha de cocinar.

**AVISO** No use encimeras sobre más de un quemador. Pueden dañar a su plancha de cocinar y generar niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos, que serían perjudiciales para la salud.

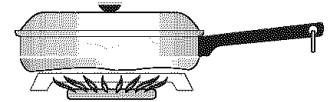
### \*BUENO



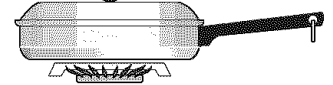
- Parte de debajo plana y lados rectos.
- Tapa bien cerrada.
- Peso de la asa no incline a la sartén. El sartén está bien balanceado.
- El tamaño del sartén iguale a la cantidad de comida a cocinar.
- Fabricado con materiales buenos conductores de calor.
- Fácil a limpiar.

\* Los sartenes con cualidad distintiva, como marmitas para cocer a langostas, placas y cocedores a presión pueden estar utilizados, pero deben cumplir con los requerimientos recomendados más arriba.

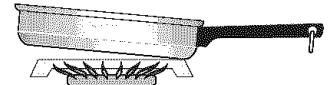
### POBRE



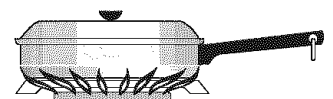
- Debajo de sartén torcidos y alabeados



- Sartén sobresale una unidad de más que una pulgada o 2,5 cm (1").

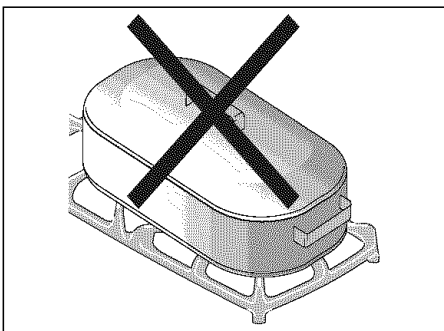
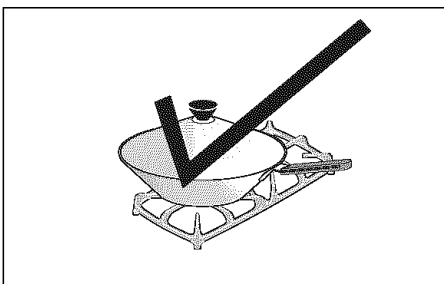


- Peso de la asa incline al sartén.



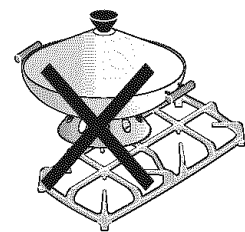
- Llama sobresale una unidad.

## Cacerolas y soportes especiales



Los **Woks** con fondos planos adecuados para usarse en la cubierta están disponibles en la mayoría de las tiendas de artículos de cocina y en las ferreterías. Los woks con fondo redondeado (con un anillo de soporte que no se extienda más allá del quemador) pueden usarse también. El anillo de metal está diseñado para sujetar el wok cuando está lleno de grandes cantidades de líquido (para hacer sopa) o grasa (para freír).

**NO use un wok que esté equipado con un anillo metálico que se extienda más allá del elemento de superficie. Debido a que este anillo aprisiona el calor, el elemento de superficie y la superficie de la cubierta pueden verse dañados.**



**Soportes metálicos:** no use soportes metálicos. El fondo de las cacerolas debe estar en contacto directo con los elementos de superficie.

**AVISO** NO use dos quemadores para calentar una cacerola grande como una rustidera o una plancha, ni deje que los utensilios hiervan hasta quedarse sin líquido. El fondo de la cacerola en cualquiera de estos casos puede decolorar o cuartear la superficie de cocinar de la unidad, y dañar las rejillas y los quemadores.

1. Use recetas probadas y siga las instrucciones con atención. Pida al Cooperative Agricultural Extension Service (Servicio de Extensión Agraria Cooperativa) local o a un fabricante de envases para conservas, que le den la información más reciente sobre preparación de conservas.
2. Use solamente cacerolas con fondo plano para hacer conservas. El calor se reparte más uniformemente cuando el fondo es plano.
3. Centre la cacerola para hacer conservas sobre el elemento de superficie.
4. Comience con agua caliente y una graduación de calor elevado para reducir el tiempo necesario para hacer hervir el agua; luego reduzca la graduación de calor lo más baja posible para mantener un hervor constante.
5. Es mejor hacer conservas con cantidades pequeñas y livianas.

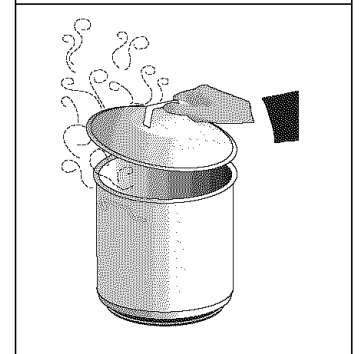
**⚠ AVISO Evite los daños en la cubierta:**

1. No use cacerolas para hacer conservas al baño María o a presión que se extiendan más de 2,5 cm (1") más allá del borde del elemento de superficie.
2. No deje las cacerolas para hacer conservas al baño María o a presión al calor elevado durante una gran cantidad de tiempo.
3. Alterne los elementos de superficie entre cada tanda para dejar que los elementos y las superficies colindantes se enfríen. Trate de evitar el uso del mismo elemento durante todo el día para hacer conservas.

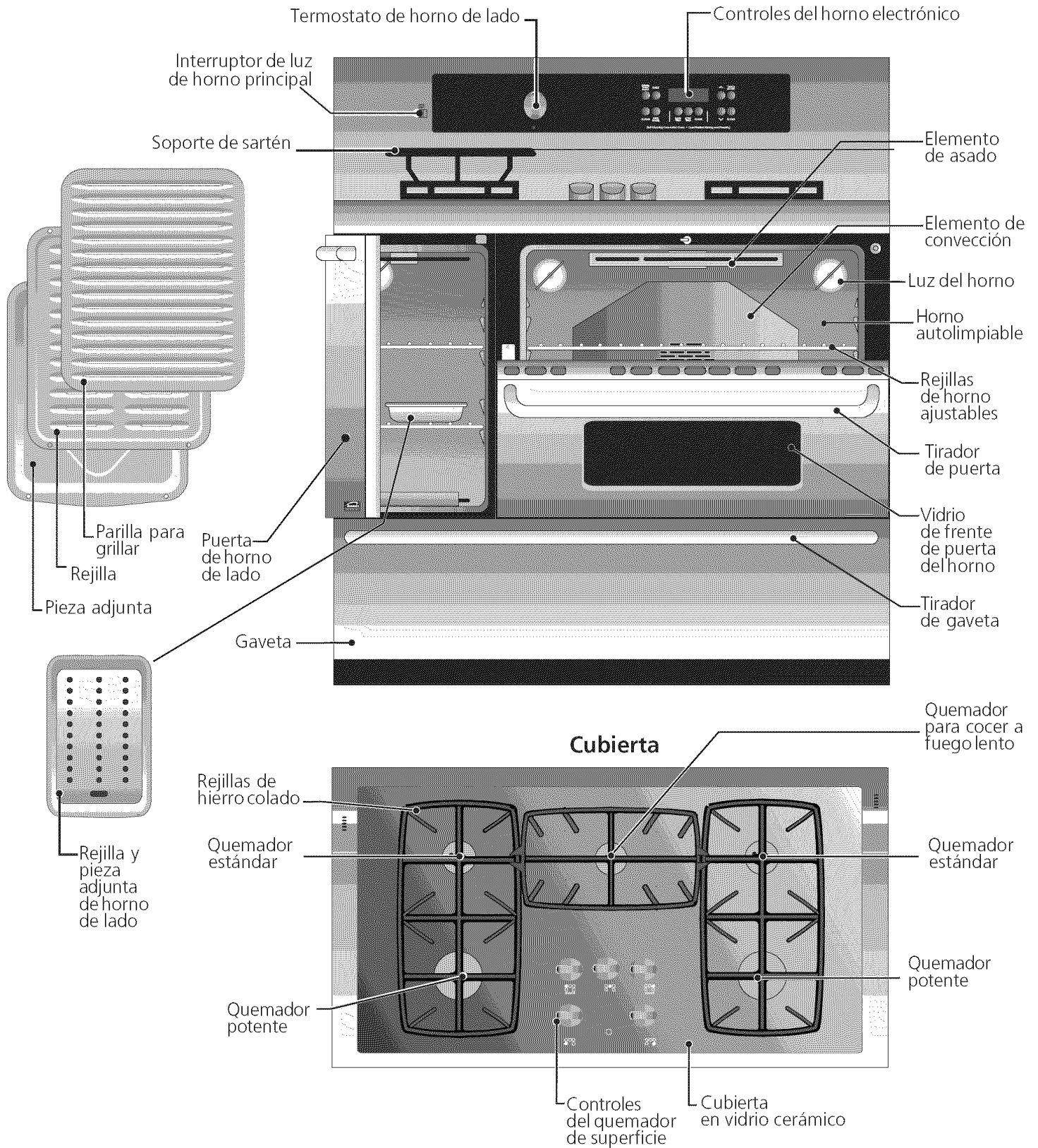
**⚠ AVISO** La preparación segura de conservas requiere que los micro-organismos perjudiciales sean destruidos y los tarros estén completamente sellados. Cuando utilice una cacerola para hacer conservas al baño María, debe mantener un hervor suave pero constante durante el tiempo requerido.

## Consejos e información para hacer conservas

**⚠ AVISO** La preparación de conservas puede generar grandes cantidades de vapor. Tenga muchísimo cuidado para evitar quemarse. Levante siempre la tapadera alejada de usted para dejar que el vapor salga.



# Características de la estufa



**Nota:** La minutería básica tiene una configuración exterior de distintas apariencias en diferentes modelos de electrodomésticos. Esto no cambia su manera de funcionar.

## Funciones del panel de control

### (LEA ESTA INSTRUCCIÓN CON CUIDADO ANTES DE USAR EL HORNO)

Para uso satisfactorio de su horno aprenda a utilizar las diversas funciones que se describen a continuación.

**Las instrucciones detalladas para cada función han sido incluidas más adelante en este manual.**

#### **CONV. BAKE/ROAST** (HORNEO/ROTIZADO DE CONVECCIÓN)

Sirve para poner el modo de horneo o de rostizar de convección

#### **BAKE** (HORNEAR)

Se usa para seleccionar el modo de horneado normal

#### **FLECHA HACIA ARRIBA Y ABAJO**

Se usa para seleccionar la temperatura, contador de tiempo y las horas

**TIMER** (CONTADOR DE TIEMPO) Se usa para programar o cancelar el contador de tiempo. El contador de tiempo no comienza ni detiene la cocción

#### **CLEAN** (LIMPIEZA)

Se usa para seleccionar el modo de autolimpieza

**CLEAR** (CANCELAR) Se usa para cancelar cualquier modo del horno previamente seleccionado excepto la hora del día y el contador de tiempo. Oprima **CLEAR** para dejar de cocinar.

#### **VARI BROIL**

(ASAR A LA PARILLA) Se usa para seleccionar el modo variable de asar a la parilla

#### **BAKE TIME** (TIEMPO DE HORNEADO)

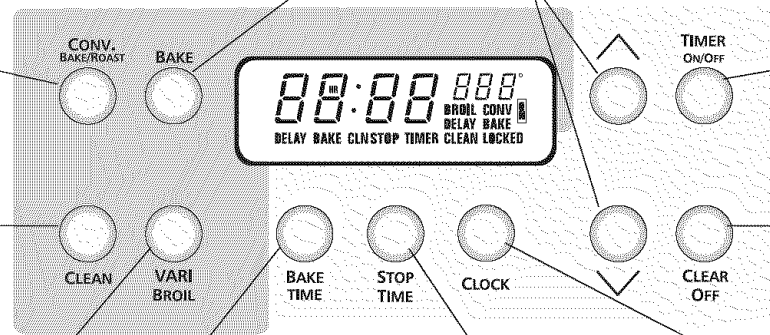
Se usa para seleccionar la duración del tiempo de horneado

#### **STOP TIME** (TIEMPO DE PARADA)

Se usa con **BAKE, OVEN COOK TIME y CLEAN** para programar un horneado diferido o un tiempo de parada diferido del ciclo de autolimpieza.

#### **CLOCK** (RELOJ)

Se usa para poner la hora del día



**Nota:** Los controles que se muestran aquí pueden no ser idénticos a los controles de su horno; son sólo representativos.

**Nota:** El control electrónico no puede funcionar si la minutería no ha sido arreglada a la exacta hora del día; después que el electrodoméstico ha sido conectado por la primera vez; o después una interrupción del suministro eléctrico.

### Se puede programar el horno para:

- Horneado normalmente
- Precalentamiento
- Horneado con sincronización automática de las funciones de encendido y apagado
- Asado
- Autolimpieza

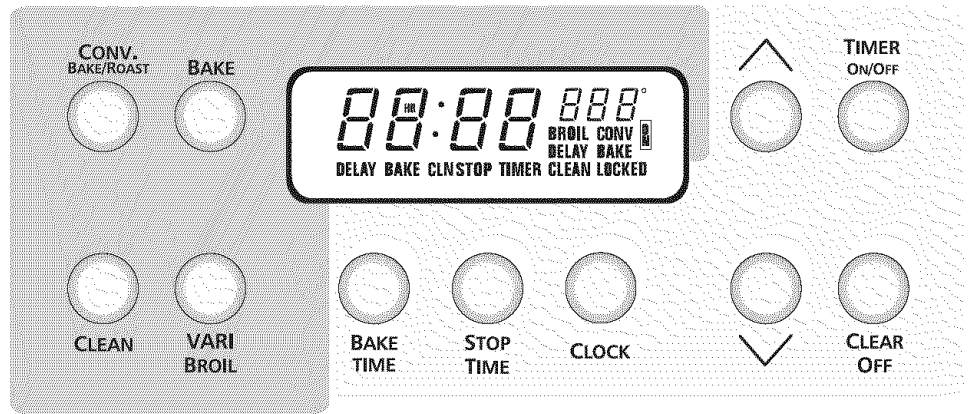
### Silenciamiento del panel de control:

Cuando se selecciona una función, se escuchará un "bíp" cada vez que se oprima un control. Si se desea, se pueden programar los controles para que funcionen de manera silenciosa. Oprima y mantenga oprimido **STOP TIME**. Después de 7 segundos, el control emitirá un "bíp". De esta manera, se impedirá que los controles suenen cuando se oprima un control. Si se quiere que los controles suenen nuevamente, basta con oprimir y mantener oprimido **STOP TIME** nuevamente durante 7 segundos hasta que se escuche un "bíp".

# Reglaje del reloj

## CARACTERISTICAS BREVES

- Reloj
- Minutero



## Reloj

Cuando se enchufe la estufa por primera vez, o cuando se interrumpa su suministro eléctrico, la pantalla se pondrá a parpadear.

### INSTRUCCIONES

#### Reglaje del reloj: (example 1:30)

1. Oprima **CLOCK**. Aparecerá la palabra "TIME" en la pantalla.
2. Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **ABAJA** hasta que aparezca la hora del día correcta en la pantalla. Después de 6 segundos, desaparecerá la palabra "TIME" y el reloj comenzará a funcionar. Otambién, usted puede anular la función del minutero pulsando **CLEAR OFF** y desaparecerá la palabra "TIME" de la pantalla y el reloj comenzará a funcionar.

### INDICADOR



## Minutero

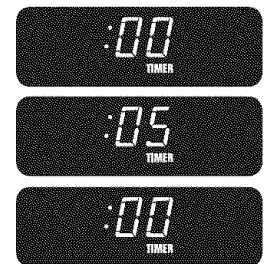
**Nota:** El minutero no inicia ni termina la cocción por sí mismo ni estará activo durante la autolimpieza. sirve como minutero adicional an la cocina para anunciar que se ha cumplido el lapso de tiempo seleccionado. El minutero se puede utilizar de manera independiente durante cualquiera de las funciones de hornear o asar al horno. Se puede reglar el minutero para que marque cualquier cantidad de tiempo, desde 5 segundos hasta 9 horas con 55 minutos.

### INSTRUCCIONES

#### Reglaje del minutero

1. Oprima **TIMER ON/OFF**. En la pantalla aparecerán ":00" y la palabra "TIMER".
2. Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** hasta que aparezca la hora del día deseada en la pantalla. Tan pronto como suelte la **FLECHA HACIA ARRIBA**, los minutos y la hora comenzarán a correr en forma regresiva en la pantalla. La palabra "TIMER" seguirá en la pantalla.
3. Cuando haya transcurrido el lapso de tiempo ajustado, el minutero emitirá tres "bips". Enseguida, continuará emitiendo "bips" una vez cada 10 segundos, por espacio de 5 minutos (o hasta que se oprima **TIMER ON/OFF**).

### INDICADOR



Cuando se quiere que el minutero marque de:	El lapso de tiempo seleccionado aumentará en:
5 segundos a 1 minuto 59 segundos	incrementos de 5 segundos
2 minutos a 9 minutos 59 segundos	incrementos de 10 segundos
10 minutos a 59 minutos 59 segundos	incrementos de 1 minuto
1 hora a 9 horas 55 minutos	incrementos de 5 minutos

#### Para cambiar el minutero mientras se está usando:

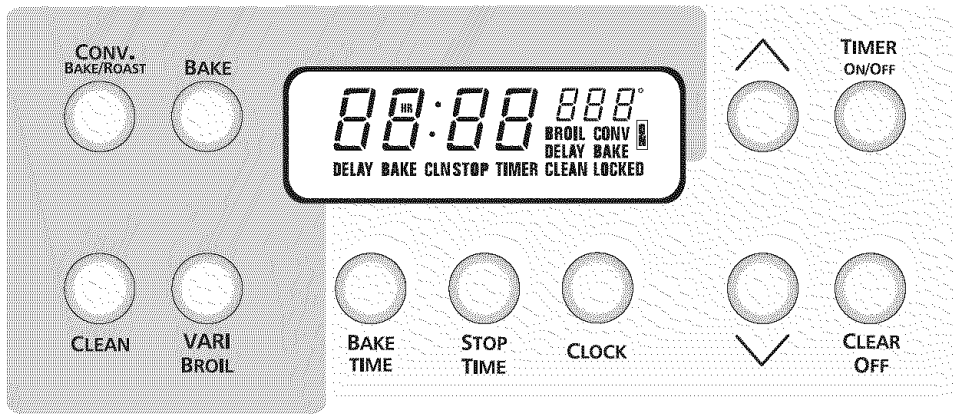
Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** para aumentar o disminuir la cantidad de tiempo.

#### Para cancelar el minutero antes de que termine de correr el tiempo asignado:

Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ABAJO** hasta que aparezca ":00" en la pantalla. O también, usted puede anular la función del minutero pulsando **TIMER ON/OFF**.







## Características de Control Definidas por el Consumidor

### DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Sistema de Cierre (Cierre protegido contra los Niños)
- Conversión de la Temperatura (Fahrenheit/ Celsius)

## Controle El Cierre

El cierre permite que los controles del horno sean trabados solamente. Esta característica permite la limpieza del panel de control sin accidentalmente activar el horno.

### INSTRUCCIONES

El sistema de cierre puede ser programado o cancelado con sólo pulsar **COOK TIME/BAKE TIME** y **STOP TIME** al mismo tiempo. Durante ésta función, si suelta cualquiera de los botones, la palabra OFF (APAGADO) aparecerá durante 2 segundos.

Mientras que el sistema de cierre está en marcha, la pantalla muestra la hora actual.

### INDICADOR



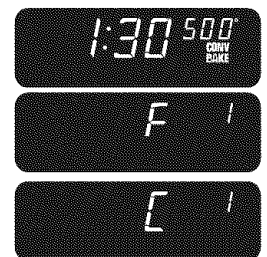
## Conversión de la temperatura (Fahrenheit /Celsius)

El control electrónico del horno está programado para funcionar en °F (Fahrenheit) desde que ha sido enviado de fábrica. Para cambiar la temperatura a °C (Celsius) o de °C para °F:

### INSTRUCCIONES

1. Oprima **CONV. Bake/Roast** y programe la temperatura del horno a 500°F/260°C o más utilizando la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**.
2. Oprima **CONV. Bake/Roast**, en los 2 segundos que siguen, por 3 a 4 segundos. Un sonido se escucha y un número aparece en rojo a la derecha de la pantalla. Para la conversión, el "1" debe aparecer. Si otro número aparece, oprima **CONV. Bake/Roast** y seleccione "1".
3. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** para cambiar °F a °C o °C a °F en la pantalla.
4. Oprima **CLEAR** para confirmar su selección.

### INDICADOR



ESPAÑOL

## Otras pantallas

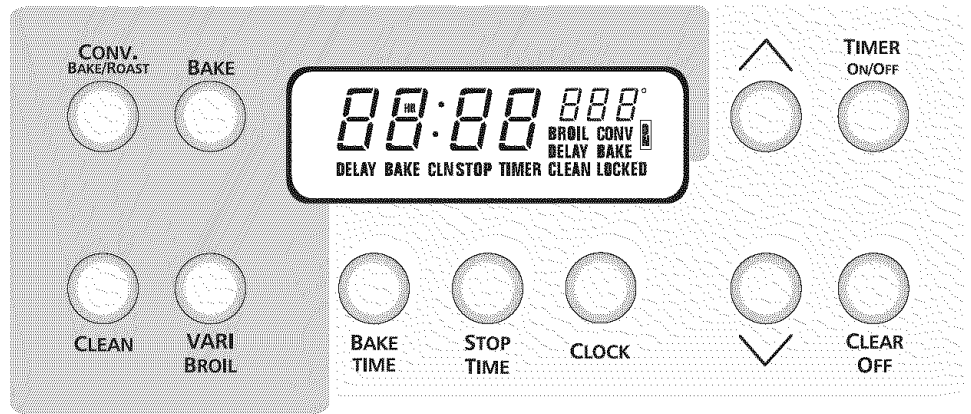
Durante el procedimiento a través las etapas 1 y 2 en la **Conversión de escala de temperatura** o en la eliminación del límite de **12 horas del tiempo de cierre**, dos otras palabras pueden aparecer en la pantalla, la primera palabra es **ESC** con **0** rojo; esto no puede cambiarse. La otra palabra es **USE** o **SALE** con **2** en rojo y esto es para uso de fábrica.



# Características de Control Definidas por el Consumidor

## DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS

- Característica Sabbath
- Otras pantallas



## Característica Sabbath

Para la conservación de la energía, el control electrónico del horno ha sido fijado en la fábrica para apagarse automáticamente después que el horno halla funcionado durante 12 horas sin interrupción, con la excepción del horneado cronometrado. La característica Sabbath le permite de programar el horno para más de 12 horas por adelantado. Para arreglar la característica sabbath:

### INSTRUCCIONES

1. Oprima **CONV. Bake/Roast** y arregle la temperatura del horno a 500° F/260° C o más usando **LA FLECHA ASCENDENTE**.
2. Oprima **CONV. Bake/Roast** durante los 2 segundos próximos por 3-4 segundos. El sonido de un beep y un número aparecerán en rojo a la izquierda de la pantalla. Para la conversión "3" debe de aparecer en la pantalla. Si otro número aparece, oprima **CONV. Bake/Roast** y seleccione "3".
3. Oprima la **FLECHA ASCENDENTE** o **DESCENDENTE** para cambiar de 12 horas a 9999 en la pantalla, para cancelar el apagado de 12 horas.
4. Oprima cancelar (**CLEAR OFF**) para confirmar su selección.

### INDICADOR



## Otras pantallas

Durante el procedimiento a través las etapas 1 y 2 en la **Conversión de escala de temperatura** o en la eliminación del limite de **12 horas del tiempo de cierre**, dos otras palabras pueden aparecer en la pantalla, la primera palabra es **ESC** con **0** rojo; esto no puede cambiarse. La otra palabra es **USE** o **SALE** con **2** en rojo y esto es para uso de fábrica.



Esta estufa ha sido diseñada para utilizar gas natural o gas propano. Ha sido fijada en la fábrica para utilizarse con gas natural.

Si desea hacer la conversión para utilizar el gas propano, use las instrucciones en el paquete escrito "PARA LA CONVERSIÓN EN GAS PROPANO".

Para hacer la conversión del gas natural al gas propano, es necesario utilizar el servicio de un técnico calificado, in acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y reglamentos reguladores. Si todas las instrucciones no son observadas, se puede ocurrir severos lesiones o daños materiales. La agencia calificada que hace el trabajo asuma la responsabilidad para la conversión.

**⚠️ ADVERTENCIA** Se puede ocurrir severos choques eléctricos o daños a la plancha de cocinar si no está instalada por un instalador o electricista calificado.

**⚠️ AVISO** Todos los cambios o conversiones requisitos para que este aparato funciona correctamente deben de ser realizados por un centro de servicio autorizado Sears, un distribuidor autorizado o una agencia calificada.

## UTILIZANDO EL SOPORTE DE SARTÉN

El soporte de sartén provisto con su estufa ha sido diseñado para la utilización de sartenes con debajo redondo. Puede soportar sartenes de un máximo de 14 pulgadas de diametro (35.5 cm).

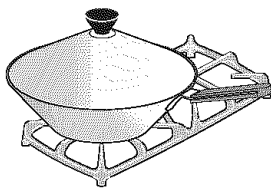
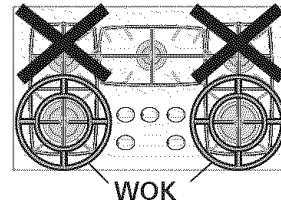
El soporte de sartén puede utilizarse sobre cualquier quemador de adelante. Sin embargo para mejores resultados es preferible utilizar el más grande quemador. Si el soporte de sartén está correctamente en su sitio, es imposible deslizarle de la rejilla.

**⚠️ ADVERTENCIA** No utilice el quemador detrás del WOK durante la utilización del WOK.

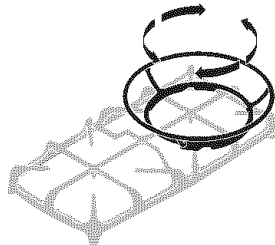
### Para ubicar correctamente el soporte de sartén:

Una vez la rejilla en su lugar sobre el quemador, coloque el soporte de sartén por encima de la rejilla. Gire al soporte de sartén, como se muestra, hasta que las varillas de la rejilla sean en las aberturas del fondo del soporte.

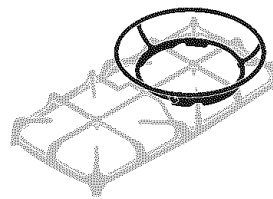
**⚠️ AVISO** Asegúrese que el soporte de sartén está correctamente ubicado y solidamente en su sitio antes de usarlo, para evitar derramas calientes y quemaduras.



EL SOPORTE DE SARTÉN se ajusta sobre las varillas de la rejilla.

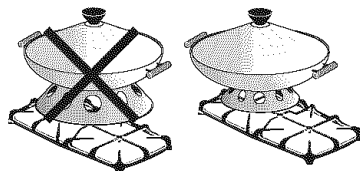


Los sartenes con debajo plano pueden también estar utilizados sobre su plancha de cocinar sin el soporte de sartén.



Los sartenes con debajo redondo (con anillo de soporte que no sobrepase la unidad de quemador) pueden también estar utilizados sin el soporte de sartén. El anillo metálico ha sido diseñado para soportar seguramente el sartén cuando está llenado con mucha cantidad de líquido (cocción de sopa) o grasa (frituras).

**NO** use un sartén en la plancha de cocinar si viene con el anillo metálico que sobrepase la unidad del quemador. Este anillo actúa como una trampa de calor que puede dañar la superficie de la unidad y de la plancha de cocinar.



Malo

Bien  
51

## Conversión al gas propano/ licuado

## Cocción a la superficie

### CARACTERÍSTICAS BREVES

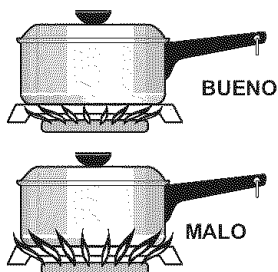
- Utilizando el soporte de sartén

**⚠️ AVISO** Use siempre cogeollas para retirar el soporte de sartén de la rejilla. Permita que se caliente el soporte de sartén antes de removerlo. No deje un soporte de sartén caliente sobre una superficie que no puede tolerar calor elevado, por ejemplo los mostradores.

## Cocción a la superficie

### CARACTERISTICAS BREVES

- Tamaño de llama
- Ajuste correcto del quemador
- Colocación de las bases y las tapas del quemador



### Tamaño de llama

**Para la mayoría de las comidas**, empiece con el más alto ajuste de control, y después gire al ajuste más bajo para terminar el proceso. Utilice las informaciones en la tabla a continuación como una guía para determinar el tamaño de llama adecuada para diferentes tipos de comidas. El tamaño y tipo de utensilio utilizado y la cantidad de comida para cocer van a determinar el ajuste necesario para la cocción.

**Para grandes frituras**, use un termómetro y ajuste el control de la superficie de la perilla en consecuencia. Si la grasa está demasiado enfriada, la comida va a absorber la grasa y estar aceitosa. Si la grasa está demasiado caliente, la comida va a dorarse demasiado rápidamente y el centro estará insuficientemente cocinada. No trate de hacer demasiada frituras a la vez, la comida estará ni dorada ni suficientemente cocinada.

*Tamaño de llama	Tipo de cocción
Alta llama	Para empezar la mayoría de las comidas; llevar agua a ebullición; asar a cacerola
Media llama	Guardar a fuego lento; espesar jugo de carne, salsas; cocinar al vapor
Baja llama	Guardar comidas cocinadas; escalfar; ragús

**\* Estos ajustes están basados sobre el uso de sartenes y tapas con medio-peso de aluminio. Los ajustes pueden variar con otros tipos de sartenes.**

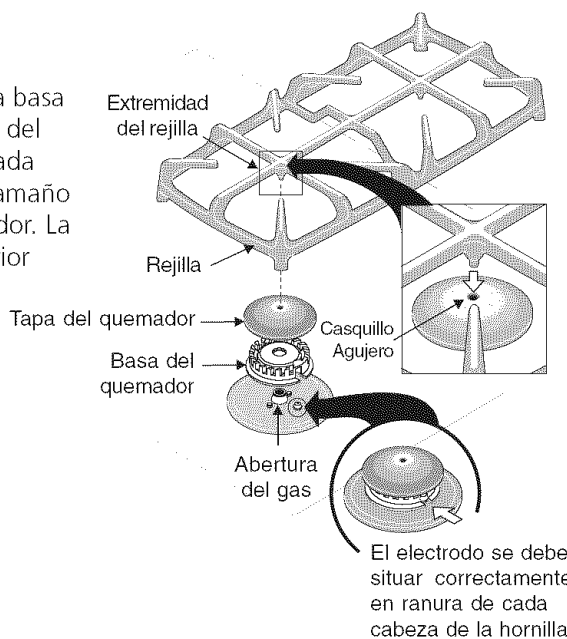
Nunca deje la llama sobrepasar el borde del utensilio de cocina. Una llama elevada va solamente a despilfarrar calor y energía, y aumentar el riesgo de quemarse.

### Ajuste correcto del quemador

El color de la llama señale el ajuste correcto del quemador. Una llama correcta está clara, azul y apenas visible en una habitación bien alumbrada. Cada cono de llama debería ser firme y afilado. Ajuste o limpie al quemador si la llama está amarilla-anaranjada. Para limpiar el quemador, vea las instrucciones en la parte titulada **Limpieza general**.

### Colocación de las bases y las tapas del quemador

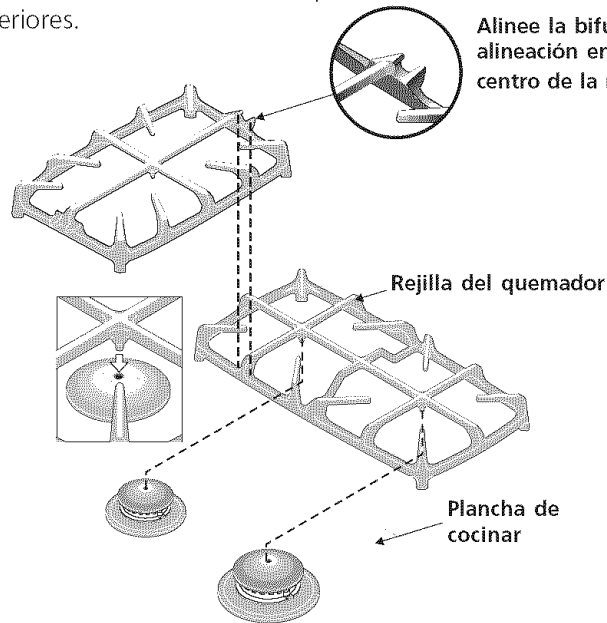
Coloque la tapa del quemador sobre cada abertura de gas, apareando el tamaño de la base del quemador con el tamaño de la abertura del gas. Coloque la tapa del quemador sobre cada base de quemador, apareando otra vez el tamaño de la tapa al tamaño de la base del quemador. La tapa de cada quemador tiene un anillo interior que coloque la tapa del quemador en el centro del quemador.



Asegúrese que cada tapa de quemador está correctamente alineada y nivelada. Abierta el quemador para verificar si va a encender. Si el quemador no enciende, pongáse en contacto con un centro de servicio autorizado. No debe realizar a usted la reparación del quemador sellado.

## Colocación de las rejillas del quemador

Coloque la rejilla sobre los quemador. Alinee las extremidades bajo cada centro de la rejilla con los agujeros en los casquillos de la quemador. La extremidad debe caber en los agujeros. Cerciérese de que cada extremidad cabida en los casquillos de la hornilla de cada uno de las hornillas delanteras y posteriores.



## Programación de los controles de superficie

Su plancha de cocinar puede ser equipada con cualquier combinación de los quemadores a continuación:

Quemador para hervir, la utilización de este quemador es mejor para hervir salsas delicadas, etc.

Quemador estándar, el quemador estándar puede estar utilizado para la mayoría de cocciones sobre la superficie de la plancha de cocinar.

Quemador grande, la utilización del más grande quemador es mejor para llevar grande cantidad de líquidos a temperatura, y para preparar grandes cantidades de cocina.

Poco importa la cantidad, selección siempre a un utensilio apropiado a la cantidad y tipo de comida que usted está preparando. Selección un quemador y un tamaño de llama apropiado a la caldera. No permite nunca que las llamas sobrepasen el borde de la caldera.

Su plancha de cocinar viene también equipada con válvulas rotativas de 270. Estos válvulas proveen mejor control de la llama del quemador. Cada quemador se enciende automáticamente desde un dispositivo de encendido cada vez que el botón de control esta girando a la posición LITE (encendido).

**⚠ AVISO** No ponga artículos de plástico, como agitadores de sal o de pimienta, soportes de cucharas o cubiertas de plástico sobre la plancha de cocinar. Podrían fundirse o encenderse. Cogeollas secos, toallas o cucharas de madera pueden encenderse si están muy cerca de la llama.

## Para hacer funcionar el quemador de superficie:

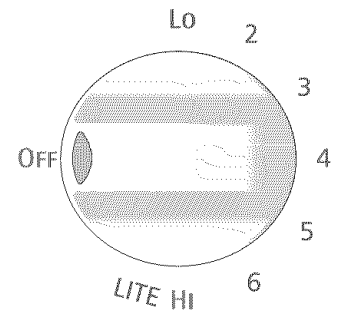
1. Coloque el utensilio de cocina sobre el quemador.
2. **Presión y gire** el botón de control de superficie hasta LITE (Encendido). Nota: Todos los dispositivos eléctricos van a emitir golpecidos secos como un clic al mismo tiempo. Sin embargo, solamente el quemador que está girando va a encenderse.
3. Asegúrese que el quemador halla encendido.
4. **Presión y gire** el botón de control al tamaño de la llama deseada. No es necesario ajustar los controles en una marca determinada. Use las marcas como una guía y ajuste la llama según se desea. No debe cocinar con el botón de control de superficie en la posición LITE (El dispositivo de encendido eléctrico continuará con el golpecito de un clic si está dejado en la posición de LITE (encendido) y va a causar un deterioro prematuro).

Los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente durante una interrupción del suministro eléctrico. Para encender un quemador, mantenga un fósforo encendido en el extremo del quemador, luego gire suavemente la perilla hasta LITE (encendido). Tener cuidado al encender los quemadores en forma manual.

## Cocción de superficie

### CARACTERÍSTICAS BREVES

- Colocación de las rejillas del quemador
- Programación de los controles de superficie



## Antes de ajuste de los controles de horno

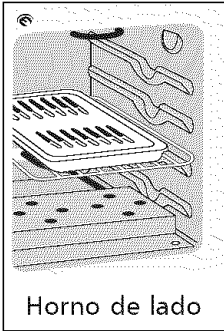
### CARACTERÍSTICAS BREVES

- Ventilación y rejillas de horno
- Para fijar las rejillas del horno

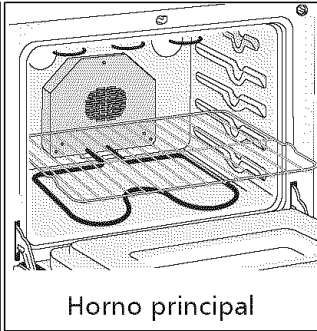
## Ventilación y rejillas del horno

### Localización de la rejilla de ventilación del horno

El horno está ventilado detrás de la plancha de cocinar. Cuando el horno está encendido, aire tibio sale por las rejillas. Este ventilado es necesario para una buena circulación de aire en el horno y para obtener buenos resultados con el horneado. NO obstruya las rejillas. Si hace esto, puede ocasionar problemas de cocción, un fuego o daños a su aparato.



Horno de lado



Horno principal

### Para fijar las rejillas del horno

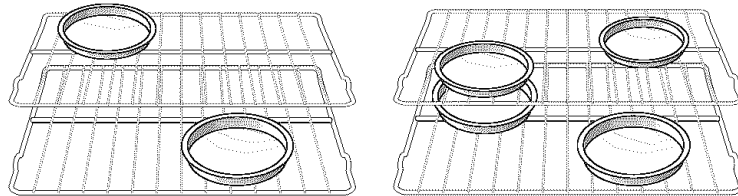
**SIEMPRE FIJE LAS REJILLAS DEL HORNO CUANDO EL HORNO SE ENFRIE (ANTES DE PONER EL HORNO EN FUNCIONAMIENTO).** Siempre use guantes cuando el horno está en funcionamiento.

**Para retirar una rejilla del horno,** tire la rejilla hacia afuera hasta que se detenga. Levántela hacia arriba y tire hacia afuera.

**Para reemplazar una rejilla,** ponga la rejilla sobre los rieles de la pared del horno. Incline la parte delantera de la rejilla hacia adelante y deslícela hasta el fondo.

## Circulación de aire en el horno

Si usa múltiples recipientes, colóquelos como en la figura. Si usa un sólo recipiente, colóquelo en el centro del horno.



Para una mejor circulación de aire y mejores resultados al hornear, centre los recipientes lo más que pueda. Permita de 2" a 4" pulgadas (5-10cm) alrededor de los recipientes y asegúrese que estos no se toquen uno al otro, a la puerta, a los lados o a la parte trasera del horno. El aire caliente debe circular alrededor de los recipientes para que el calor se reparta uniformemente en todo el horno.



## Ajuste de los controles del horno

### CARACTERÍSTICAS BREVES

- Horneando con modo de funcionamiento manual

## Horneando con modo de funcionamiento manual:

### INSTRUCCIONES

#### Para reglar o cambiar la temperatura para horneado normal

Se puede programar el horno para hornear a cualquier temperatura desde los 170°F/77°C hasta los 550°F/288°C.

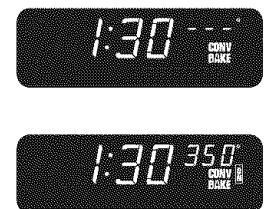
1. Oprima **BAKE**. " — — — °" y la palabra "BAKE" aparecerán en la pantalla.
2. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**. En la pantalla aparecerá "350°F/177°C". La temperatura se puede ajustar en incrementos de 5°F/1°C manteniendo oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**.
3. Tan pronto como suelte la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO**, el horno comenzará a calentarse a la temperatura elegida. En la pantalla aparecerá la temperatura del horno a medida que va aumentando hasta la temperatura deseada. También aparecerán las palabras "BAKE" y "ON". Cuando la temperatura que aparece en la pantalla es la que se seleccionó para hornear, quiere decir que el horno está listo. Se necesitan 10 minutos para que el horno alcance la temperatura correcta.
4. Para cancelar la función de hornear, oprima **CLEAR OFF**.

Para cambiar la temperatura después que el horneado/rostitado de normal halla empezado, vuelva a empezar las etapas 1 y 2 más arriba.

#### Para arreglar y cambiar la temperatura de horno/rostitado de convección (algunos modelos)

1. Oprima **CONV. Bake/Roast** " — — — °" y la palabra "CONV BAKE" aparecerá en la pantalla.
2. Oprima y mantenga pulsado **LA FLECHA ASCENDENTE O DESCENDANTE** hasta que la temperatura deseada aparece en la pantalla.
3. Tan pronto como **LA FLECHA ASCENDENTE O DESCENDANTE** esté relejada, el horno empezará a calentarse y el ventilador del horno comenzará a funcionar. El ventilador se apaga cuando la puerta se abre.
4. Para cancelar la función horneado/rostitado pulse **CLEAR OFF (CANCELAR)**.

### INDICADOR

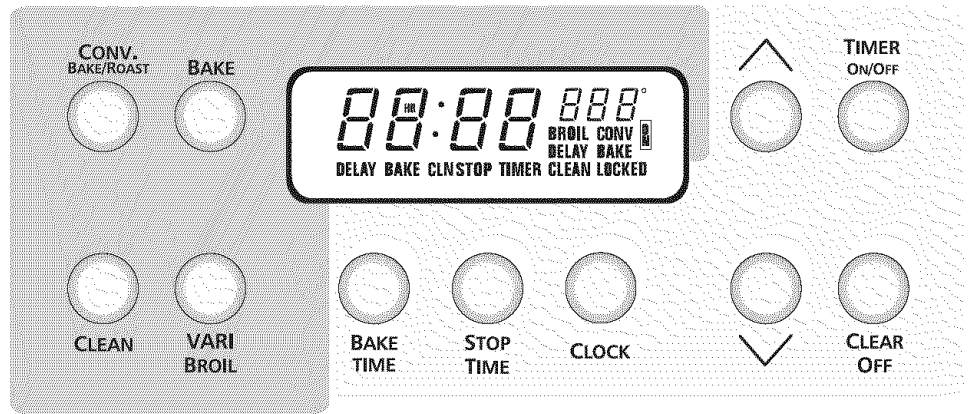


ESPAÑOL

# Ajuste de los controles del horno

## CARACTERÍSTICAS BREVES

- Cocción cronometrada automática



## Cocción cronometrada automática:

### Cómo reglar el minuterero automático (sincronización del tiempo de horneado)

**BAKE TIME** y **STOP TIME** controlan la sincronización del tiempo de horneado. El minuterero automático encenderá y apagará el horno a las horas que usted seleccione de antemano. El horno puede ser programado para empazar inmediatamente y apagarse automáticamente o empezar a hornear más tarde con un cierre automático.

**AVISO** Obre con precaución al hacer us del minuterero automático. Uselo para cocinar carnes curadas o congeladas y con la mayoría de las frutas y las verduras. Hay que enfriar primero en el refrigerador alimentos que se pueden echar a perder fácilmente, tales como leche, huevos, pescado, carne o aves. Incluso se lesha enfriado de tal manera, no hay que dejar dichos alimentos en el horno durante más de 1 hora antes de empezar a cocinarlos y luego hay de sacarlos del horno prontamente cuando se haya completado la cocción.

## INSTRUCCIONES

### Cómo programar el horno para que se encienda inmediatamente y se apague automáticamente:

1. Asegúrese de que el reloj del horno marque la hora correcta del día.
2. Coloque los alimentos en el horno.
3. Oprima **BAKE TIME**. En la pantalla aparecerán "— —:— —" y las palabras "BAKE", "TIME".
4. Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** hasta que aparezca en la pantalla la duración de horneado deseada. El tiempo de horneado se puede reglar en cualquier lapso, desde 5 minutos hasta 11 horas y 59 minutos, en incrementos de 5 minutos.
5. Oprima **BAKE**. En la pantalla aparacerán "— — —°" y la palabra "BAKE".
6. Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** hasta que aparezca en la pantalla la temperatura de horneado deseada.

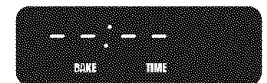
### Una vez que se han reglado los controles:

1. El horno se encenderá y calentará la comida hasta alcanzar la temperatura deseada.
2. Las palabras "ON" aparecerán en la pantalla.
3. En el indicador principal aparecerá el tiempo de horneado que contará de manera decreciente en minutos hasta llegar a ":00".

### Cuando se completa el tiempo reglado en BAKE TIME:

1. Aparecerá ":00" en la pantalla y el horno se apagará automáticamente.
2. El control emitirá 3 "bips".
3. El control continuará emitiendo "bips" cada 10 segundos durante 5 minutos, o hasta que se oprima **CLEAR OFF**.

## INDICADOR







## Ajuste de los controles del horno

### CARACTERÍSTICAS BREVES

- Encendido a retardo

## Encendido a retardo

### INSTRUCCIONES

#### Cómo programar el horno para que se encienda a una hora preseleccionada y se apague automáticamente:

1. Asegúrese de que el reloj del horno marque la hora correcta del día.
2. Coloque los alimentos en el horno.
3. Oprima **BAKE TIME**. En la pantalla aparecerán " — — : — — " y las palabras "BAKE", "TIME".
4. Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** hasta que aparezca en la pantalla la duración de horneado deseada. El tiempo de horneado se puede reglar en cualquier lapso, desde 5 minutos hasta 11 horas y 59 minutos, en incrementos de 5 minutos.
5. Oprima **STOP TIME**. En la pantalla aparecerá la hora en que el horneado se apagará. También aparecerán las palabras "BAKE", "STOP" y "TIME".
6. Oprima y mantenga pulsado **LA FLECHA ASCENDENTE** hasta que el tiempo de fin de cocción deseada aparece en la pantalla.
7. Oprima **BAKE**. En la pantalla aparecerán " — — ° " y la palabra "DELAY BAKE".
8. Oprima y mantenga pulsado **LA FLECHA ASCENDENTE** hasta que la temperatura de hornear deseada aparece en la pantalla.
9. Si no regla la temperatura de horneado, el control harla "bip". En la pantalla aparecerán " — — ° " y la palabra "DELAY BAKE".
10. El control va a calcular hacia atrás del tiempo de termino seleccionado para determinar cuando empezar a hornear. Las palabras "DELAY" (RETARDO) y "BAKE STOP TIME" (TIEMPO DE TERMINO DE HORNEAR) aparecerán en la pantalla.
11. El modo de hornear empezará automáticamente al tiempo seleccionado. Entonces la palabra "DELAY" (A RETARDO) y "BAKE" desaparecera y "ON" (ENCENDIDO) aparecerá. En el indicador principal aparecerá el tiempo de horneado que contará de manera decreciente en minutos hasta llegar a ":00".
12. Para cancelar el cálculo hacia atrás oprima **CLEAR OFF** (CANCELAR).

### INDICADOR



ESPAÑOL

#### Cuando el tiempo de horneado arreglado está terminado

1. "00" aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente.
2. El control emitirá el sonido del beep 3 veces.
3. El control continuará entonces a emitir el sonido del beep una vez cada 10 segundos para 5 minutos o hasta que **CLEAR OFF** (CANCELAR) está pulsado.

# Ajuste de los controles del horno


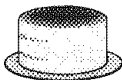
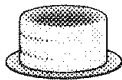
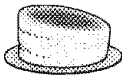
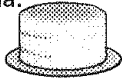
## CARACTERÍSTICAS BREVES

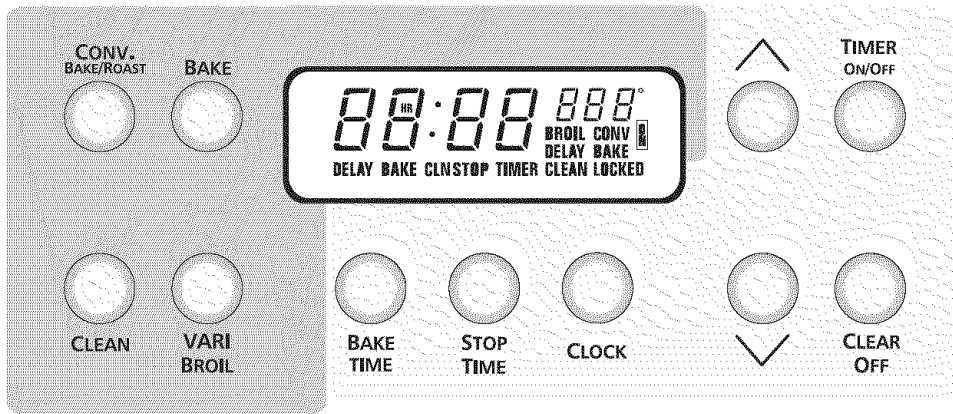
- Instrucciones de horneado

## Instrucciones de horneado

Para mejores resultados, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles o dulces, etc. No necesita precalentar el horno para rostizar la carne o para cocer caserolas.

Los tiempos de cocido y las temperaturas que se necesitan para hornear un producto pueden variar ligeramente de sus aparatos antiguos.

Problemas de horneado y tabla de soluciones		
Problemas	Causas	Corrección
<p><b>Las galletas se queman por encima</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las galletas han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente.</li> <li>• Muchas galletas en la rejilla del horno.</li> <li>• El recipiente oscuro absorbe el calor muy rápido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida.</li> <li>• Elija sarténes que permitan 5.1cm a 10.2 cm (2"-4") de espacio por todos lados.</li> <li>• Utilice una película de aluminio lijera.</li> </ul>
<p><b>Los pasteles están muy negros por encima o debajo.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los pasteles han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente.</li> <li>• La rejilla del horno está muy baja o muy alta.</li> <li>• El horno muy caliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida.</li> <li>• Posicione bien la rejilla del horno.</li> <li>• Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado.</li> </ul>
<p><b>Los pasteles no están bien horneados en el centro.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno muy caliente.</li> <li>• Recipiente de talla incorrecta.</li> <li>• Recipiente no está en el centro del horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado.</li> <li>• Use la talla del recipiente recomendada en la receta.</li> <li>• Posicione bien la rejilla del horno y coloque el recipiente de tal manera que halla 5.1cm a 10.2 cm (2"-4") de espacio por todos lados.</li> </ul>
<p><b>Los pasteles no están nivelados.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La estufa está desnivelada.</li> <li>• El recipiente está muy cerca a la pared del horno o la rejilla muy llena.</li> <li>• La rejilla está desnivelada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque un vaso con agua en el centro del horno. Si el nivel del agua está desigual, consulte las instrucciones para nivelar el aparato.</li> <li>• Asegúrese que halla 5.1cm a 10.2 cm (2"-4") de espacio por todos lados.</li> <li>• No use recipientes que están desnivelados o edentados.</li> </ul>
<p><b>La comida no está lista cuando el tiempo de cocción se termina.</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno está muy frío.</li> <li>• El horno está muy lleno.</li> <li>• El horno se abre constantemente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste la temperatura a 25°F/12°C más que lo recomendado.</li> <li>• Asegúrese de retirar todas las rejillas excepto las que va usar.</li> <li>• Abra el horno solo después que el tiempo de cocción más corto halla terminado.</li> </ul>



## Ajuste de los controles del horno

### CARATERISTICAS BREVES

- Asado

## Asado

### INSTRUCCIONES

#### Asar usando la resistencia superior

Deje la puerta abierta a la posición de parada del asado mientras se hace el asado.

1. Oprima **VARI BROIL**. En la pantalla aparecerán " — — — °" y la palabra "BROIL".
2. Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** hasta que aparezca en la pantalla el nivel deseado de asado.
3. Cuando haya terminado de asar, oprima **CLEAR OFF**.

### INDICADOR



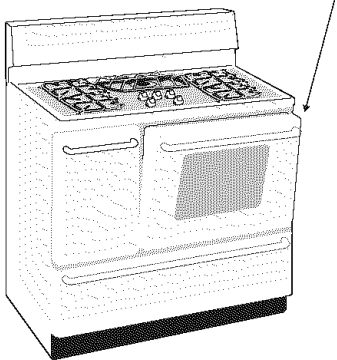
Reglaje	Nivel de cocción
LO (BAJO)	Muy hecho
2 (Medio hecho)	Medio hecho
3-4 (Medio)	Medio
5 (Medio ALTO)	Poco hecho
HI (ALTO)	Muy poco hecho

# Ajuste de los controles del horno

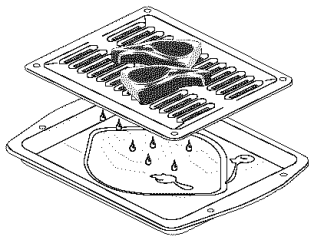
## CARACTERÍSTICAS BREVES

- Instrucciones de rostizado

Posición de parada del asado



Horno derecho



## Instrucciones de rostizado

El rostizado es un método para cocer cortes finos de carne aplicando el calor directo debajo del elemento rostizador del horno.

### Pre calentamiento

El pre calentamiento es sugerido cuando grille pedazos de bife (retire la parrilla antes de pre calentarlo. La comida puede adherirse si es colocada en el metal caliente). Para pre calentarlo, ajuste los controles del horno en BROIL como indica en la página 59. Espere hasta que el elemento se ponga rojo, usualmente esto toma hasta 2 minutos. El pre calentamiento no es necesario para bien rostizar las carnes.

### Para rostizar

Rostize por un lado hasta que la comida halla dorado; volteee y cosa la segunda parte. Sazone y sirva. Siempre tire la rejilla hacia afuera a la posición "parada" hasta el borde antes de voltear o de retirar la comida.

### Para calcular el tiempo de rostizado

El tiempo de rostizado puede variar, verifique constantemente la comida. El tiempo no solo depende de la distancia a la cual se encuentra del elemento pero también del grosor y del corte de la carne, del contenido en grasa y de cuán cocida desee su carne. El primer lado necesita siempre unos minutos más que el otro lado. Las carnes congeladas también necesitan mucho más tiempo.

### Trucos para rostizar

La parrilla y su rejilla permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor intenso del rostizador.

**NO USE la parrilla sin su rejilla. NO CUBRA la rejilla de película de aluminio. La grasa que se queda puede encenderse.**

**AVISO** Si un incendio ocurre, deje la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego persiste, aplique soda cáustica sobre el fuego o use un extinguidor. NO eche agua ni harina sobre el fuego. La harina puede encenderse.

**Siempre tire la rejilla hasta el borde antes de voltear o de retirar comida.**

### Trucos para la limpieza del rostizador:

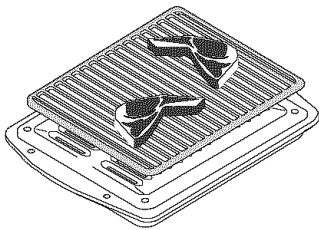
- Para hacer la limpieza más fácil, cubra la parte de abajo de la parrilla de película de aluminio. NO cubra la rejilla de la parrilla con aluminio.
- Para eviatar que la grasa se grille, retire la parrilla del horno tan pronto como termine de coser. Use guantes porque la parrilla está sumamente caliente. Deseche la grasa. Remoje el recipiente en agua caliente jabonosa.
- Limpie la parrilla tan pronto como termine de usarla. Si es necesario, use esponjas de metal. Si frota muy fuerte puede dañar la rejilla.



## Ajuste de los controles del horno

### CARACTERÍSTICAS BREVES

- Grillador incandescente



### Grillador incandescente

El grillador incandescente provisto con su nueva estufa le permite de grillar comida en el horno. **No utilice el grillador incandescente sin la parrilla y su pieza adjunta.** La parrilla y su pieza adjunta permiten a la grasa de gotear y de estar lejos del calor del asador. **No utilice el grillador incandescente en la plancha de cocinar.** No está diseñado para hacerlo. Si lo hace, esto puede ocasionar un incendio

**⚠ AVISO** Si un incendio ocurre, deje la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego persiste, aplique soda cáustica sobre el fuego o use un extinguidor. NO eche agua ni harina sobre el fuego. La harina puede ser explosiva.

### Para utilizar el grillado incandescente.

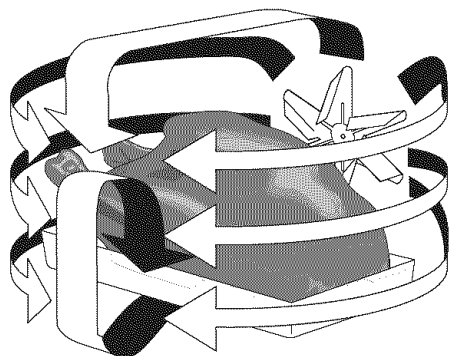
1. Coloque la pieza adjunta sobre la parrilla. **NO use la parrilla sin la pieza adjunta o sino cubra la rejilla con película de aluminio.** La grasa que se acumula puede encenderse.
2. Coloque el grillador incandescente sobre la pieza adjunta.
3. Precaliente el grillador incandescente colocando las diferentes partes en el horno y cierre la puerta.
4. Oprima **VARI BROIL**. En la pantalla aparecerán " — — — °" y la palabra "BROIL".
5. Oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA o HACIA ABAJO** hasta que aparezca en la pantalla el nivel deseado de asado.
6. Permita que el horno funcione por 10 minutos para que el grillador incandescente se caliente.
7. Tire la rejilla del horno hacia afuera y coloque la comida sobre el grillador incandescente.
8. Empuje la rejilla del horno y cierre la puerta.
9. Proceda a asar de un lado hasta que la comida esté dorada; voltee y cosa el otro lado. Sazone y sirva. **NOTA:** Siempre tire la rejilla hacia afuera hasta el borde antes de voltear o retirar la comida.

Cuando haya terminado de asar, oprima **CLEAR OFF**.

## Ajuste de los controles del horno

### CARACTERÍSTICAS BREVES

- Cocinar y hornear con convección (algunos modelos)
- Rostizados de convección (algunos modelos)



Circulación del aire durante el cocimiento por convección

**Para seleccionar el modo de convección, oprima el CONV BAKE ROAST botón en el tablero del mando antes de poner temperatura cocción y tiempo.**

## Cocinar y hornear con convección (algunos modelos)

La opción de convección es una característica adicional aparte de los métodos comunes de cocinar y hornear.

El cocimiento por convección es un método de cocinar mediante el cual el aire caliente del horno circula gracias a un ventilador que se encuentra en la parte posterior de la cavidad del horno. Este ventilador está cubierto por un distribuidor que hace que el aire circule de manera uniforme, lo cual proporciona la distribución igual del calor; de esta manera cocina, se hornea y se dora de una manera más rápida y uniforme. El aire caliente penetra la comida desde todos los ángulos y sella la humedad natural y el sabor de los alimentos. El ventilador de convección se apaga automáticamente cuando se abre la puerta del horno y se enciende nuevamente cuando se cierra nuevamente.

Se puede programar el horno para que hornee en la modalidad de convección a cualquier temperatura desde los 170°F/ 80°C hasta los 550°F/288°C. Se recomienda precalentar el horno durante 10 a 12 minutos cuando se cuece por convección, mas no para asar ni para cocer cacerolas. Siga las recomendaciones que se dan en la receta.

**⚠ AVISO** En el modo de cocinar a convección, los tiempos de cocción convencionales pueden dar por resultado a la comida de **cocinar demasiada**. Para resultados satisfactorios use solamente recetas probadas con tiempos ajustados para la cocción a convección.

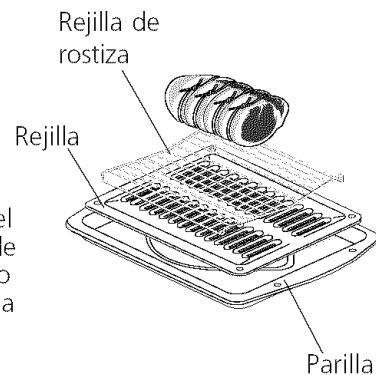
La cocción a convección usa **más bajas temperaturas y menos tiempo** de cocción para los mismos resultados que la cocción convencional. En el modo a convección la temperatura actual en su horno se ajusta automáticamente de 25° F / 12° C más baja que la temperatura que aparece en el panel de control del horno. Este arreglo automatico le permite de entrar la temperatura de su receta de cocina convencional, pero **no** puede ajustar el tiempo de cocina de la misma manera. Incluso cuando la temperatura está más baja, los tiempos de cocinar a convección estarán de un máximo de 30% inferiores a los tiempos de cocción convencional.

Durante la programación de los tiempos de cocina para la cocción a convección, entre un tiempo de cocción de 20 a 30 % menos que indicado en su receta de cocina convencional. Al final del ciclo de cocina, verifique si la comida está lista como se desea, ligeramente demasiada cocinada o ligeramente poco cocinada (si está poco cocinada, cocine un poco más como se desea). Haga nota de los resultados de tiempo de cocina para la proxima vez que use la receta y arregle el tiempo de cocina en consecuencia.

## Rostizados de convección (algunos modelos)

**Cuando rostize con la convección, utilice la parrilla y la rejilla y, el estante de rostizar.** La parrilla cogera la grasa que se derrame y la rejilla evitará las manchas de grasa. El estante de rostizar sostendrá la carne.

1. Coloque el estante del horno en la posición de abajo.
2. Coloque la rejilla en la parrilla. El estante de rostizar cabe en la rejilla y así permite que el aire caliente circule debajo de la comida para un cocido uniforme y aumenta el dorado de la parte inferior de la carne. Asegúrese que el estante de rostizar halla sido bien ajustado a la rejilla de la parrilla. NO utilice la parrilla sin la rejilla o sino cubra la rejilla con película de aluminio.



## Ajuste del control de horno de lado

### Para hornear

1. Coloque las rejillas del horno mientras que el horno esta todavía frio. vea "Colocando las rejillas del horno" en la sección Antes de ajustar los controles del horno.
2. Gire la perilla de control de la temperatura hasta la temperatura del horno deseada. Cuando el horno es encendido, la luz indicadora debajo de la Perilla de control del horno se encenderá.
3. Precaliente el horno por 10-12 minutos antes de hornear. El precalentamiento no es necesario para hornear, preparar caserolas o para rostizar la mayoría de las comidas. Cuando alcance la temperatura que desea, la luz indicadora del horno se apagará. La luz luego se encenderá y se apagará al mismo ritmo que los ciclos del elemento para mantener la misma temperatura.
4. Cuando termine de cocer, gire la perilla de control de la temperatura a OFF (apagado).

### Para rostizar

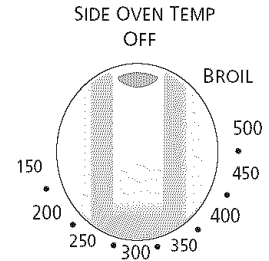
1. Coloque las rejillas del horno mientras que el horno esta todavía frio. Para carnes raras, coloque la parilla cerca del elemento (posición superior). Para las comidas bien cocidas como el pollo, las colas langostas o gruesos pedazos de carne, coloque la parilla lejos del elemento (a una posición mas baja).
2. Gire la parilla del control de la temperatura a BROIL (rostizar). Para archirarrar raros biftecs, deje que el elemento se ponga de un rojo incandecente-unos 2 minutos- antes de colocar la comida en el horno.
3. Coloque la rejilla en la parrilla izquierda del horno y luego coloque la carne sobre la rejilla. NO USE la parilla sin la rejilla o cura la rejilla con una pelicula de aluminio. La grasa que queda al descubierto puede encenderse.
4. Coloque la parilla izquierda sobre el carril del horno. **Cierre la puerta del horno a la posición de pare del rostizado para rostizar (abierto a unas 2 pulgadas).**
5. Rostice de un lado hasta que la comida este dorada, volteela y cosa del otro lado. Sazone y sirva. Nota: Siempre tire el carril hasta la posición de pare antes de voltear o de retirar la comida.
6. Cuando el rostizado halla terminado, gire la perilla del control de la temperatura a la posición OFF.

**⚠ AVISO** Si un incendio ocurre, deje la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el fuego persiste, aplique soda cáustica sobre el fuego o use un extinguidor. **NO eche agua ni harina sobre el fuego. La harina puede ser explosiva.**

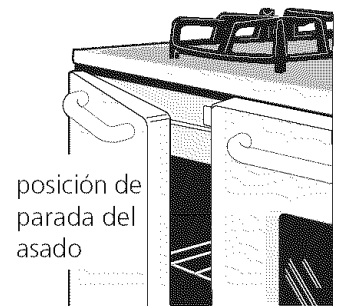
## Ajuste de los controles del horno

### CARATERISTICAS BREVES

- Ajuste del control de horno de lado



Control de la temperature  
Horno de lado

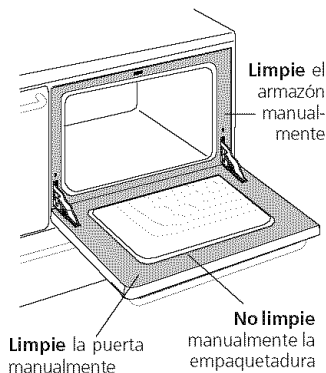


Horno de lado

# Limpieza del Horno

## CARACTERISTICAS BREVES

- Limpiando el horno auto-limpiable



## Limpiando el horno auto-limpiable

### Tenga las siguientes precauciones:

- Deje enfriar el horno antes de limpiarlo.
- Use guantes cuando limpie toda parte externa del horno manualmente.

**⚠ AVISO** Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior de la pared puede estar muy caliente. NO deje a los niños cerca del aparato. Un dispositivo de ventilación se pone en marcha automáticamente. Es normal que el aire caliente se salga por la parte delantera del aparato.

**⚠ AVISO** Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese que el horno esté apagado o sino pulse el botón CANCELAR. Espere hasta que el horno se enfríe.

**⚠ AVISO** La salud de algunos pájaros está muy sensitiva a los humos que proveen del ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina. Desplace los pájaros en otra habitación bien ventilada.

NO use ningún tipo de limpiador comercial o de capas protectoras para hornos, dentro o en alguna parte del horno auto-limpiable. NO limpie la empaquetadura de la puerta del horno. Ésta es muy importante para que la puerta cierre adecuadamente. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la empaquetadura. NO use película de aluminio para cubrir la base del horno. Esto puede afectar la cocción o la película podría derretirse y dañar la superficie del horno.

Un horno auto-limpiable se limpia solo a altas temperaturas (más altas que las temperaturas de cocción normales), lo cual elimina las manchas y las convierte en polvo que Ud. puede limpiar con un paño mojado.

### Preparando el horno para la auto-limpieza.

1. Retire cualquier derrame antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza. Para limpiar, utilice agua caliente jabonosa y un paño. Los derrames grandes pueden ocasionar mucho vapor o un incendio al hacer contacto con altas temperaturas. NO permita que los derrames de azúcar o de ácidos (como tomates, jugos de frutas o los rellenos de pasteles) se queden en la superficie puesto que dejan una mancha aunque se halla limpiado.
2. Limpie todo polvo del borde del horno o de la puerta (vea la ilustración). Estas areas se calientan lo suficiente para producir un polvillo. Limpie con agua y jabón.
3. Retire la parrilla y la pieza adjunta, todos los recipientes y toda película. Estos objetos no resisten las altas temperaturas.
4. Las rejillas del horno deben dejarse dentro del horno o pueden ser retiradas. Si se dejan durante el ciclo de auto-limpieza, su color se opacará un poco. Después que el ciclo se halla terminado y que el horno halla enfriado, frote los lados o las rejillas con papel encerado o un paño con aceite de bebé o para ensalada. Esto hará que la rejilla se deslize más facilmente.

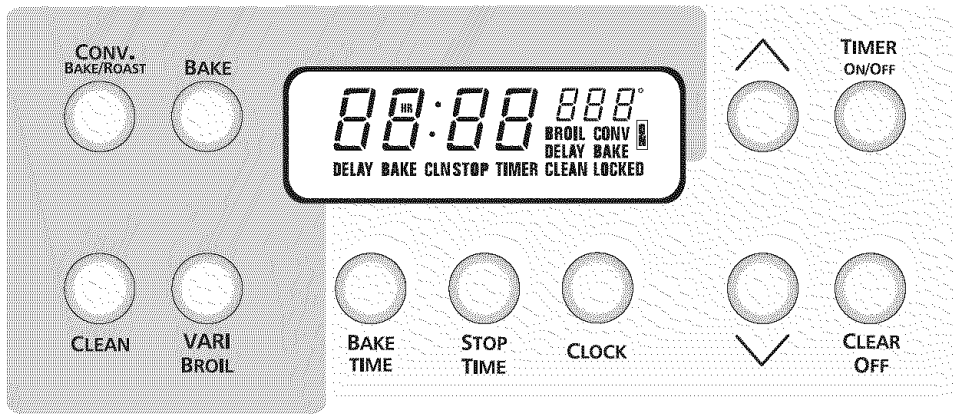
### Que esperar durante la limpieza

Mientras que el horno está en operación, el horno se calienta a temperaturas más altas que las temperaturas de cocción normales. Los sonidos de contracción y de expansión del metal son normales. Los olores son también normales puesto que las manchas están siendo retiradas. Humo puede aparecer a través del orificio de ventilación ubicado en ambos lados de la plancha de cocinar.

Si las manchas causadas por derrames mayores no estan frotadas antes de la limpieza, estos pueden encenderse y producir más vapor y olor que lo normal. Esto es normal y no debe causar pánico. Si es necesario, utilice un ventilador durante el ciclo de auto.limpieza.

**NOTA:** Cuando el horno llega a su temperatura de auto-limpieza, el nivel de humo se cambiará en vapor.





## Limpieza del Horno

### CARACTERÍSTICAS BREVES

- Ciclo de autolimpieza

## Cómo comenzar el ciclo de autolimpieza

\* Recomendamos un ciclo de autolimpieza de 2 hora si el horno solamente está **ligeramente sucio**, uno de 3 horas si está **medianamente sucio** y uno de 4 horas si está **excesivamente sucio**.

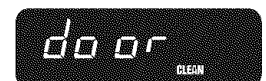
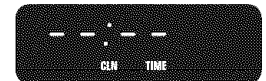
**⚠ AVISO** NO fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de trabazón automática de la puerta. Obre de manera precavida al abrir la puerta después que se haya completado el ciclo de autolimpieza. El horno aún podría estar MUY CALIENTE.

### INSTRUCCIONES

#### Comó reglar los controles del ciclo de autolimpieza para que se encienda de inmediato y se apage automáticamente:

1. Asegúrese de que el reloj de la estufa esté a la hora correcta del día.
2. Oprima **CLEAN**. Aparecerá "CLN", "TIME" (duración del ciclo de limpieza) en la pantalla.
3. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** y mantén galo oprimido hasta que aparezca en la pantalla "3:00". Marque la duración del ciclo basándose en cuán sucio está su horno ligeramente, medianamente, excessivamente. Ver las indicaciones de arriba.
4. Tan pronto como los controles estén reglados, se cerrará automáticamente el seguro activado a motor y aparecerá la luz indicadora de "DOOR" (puerta) en la pantalla y 3 beeps se escucharán. (El seguro tarda aproximadamente 15 segundos en trabarse). De este momento en adelante, la cerradura está cerrada y "LOCKED" (cerrada) aparecerá en la pantalla.
5. La luz de "ON" (horno) se encenderá. En el indicador principal aparecerá el tiempo de limpieza que conterà de manera decremiente en minutos hasta llegar a ":00".

### INDICADOR



ESPAÑOL

#### Quando se ha completado el ciclo de autolimpieza

1. La hora aparecerá en la plantilla y la palabra "LOCKED" (cerrada) quedará en la pantalla hasta que la cavidad se enfrié.
2. Una vez que se haya enfriado el horno por espacio de 1 HORA y se haya apagado la palabra "LOCKED" en la pantalla, se podrá abrir la puerta del horno.

#### Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza.

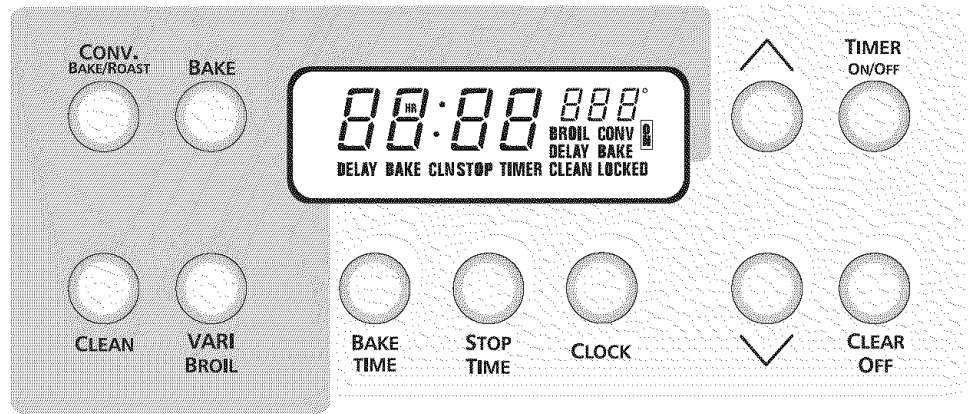
Si es necesario de interrumpir el ciclo de auto-limpieza a causa del vapor excesivo o por incendio:

1. Oprima **CLEAR OFF** (CANCELAR).
2. Una vez que el horno halla enfriado y la palabra "LOCKED" (CERRADO) aparece en la pantalla, la puerta del horno puede abrirse.

# Limpieza del Horno

## CARACTERÍSTICAS BREVES

- Ciclo de Autolimpieza Diferido



## Para comenzar el ciclo de autolimpieza diferido

La **duración de ciclo de limpieza** y **STOP TIME** controlan el funcionamiento del ciclo de autolimpieza diferido. El contador automático **encenderá y apagará** el horno a la hora que usted seleccione con anterioridad. Si usted intenta usar el horno directamente después del ciclo de autolimpieza recuerde que debe dejar que el horno se enfríe y que la puerta del horno se abra. Esto normalmente demora aproximadamente una hora. Por lo tanto para un ciclo de autolimpieza de 3 horas en realidad son necesarias 4 horas para completarlo.

\*Recomendamos un ciclo de autolimpieza de 2 horas para un horno **levemente sucio**, un ciclo de 3 horas para un horno **medianamente sucio** y un ciclo de 4 horas para un horno **bastante sucio** (para garantizar resultados satisfactorios).

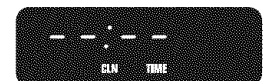
**⚠ AVISO** NO fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto podría dañar el sistema de trabazón automática de la puerta. Obre de manera precavida al abrir la puerta después que se haya completado el ciclo de autolimpieza. El horno aún podría estar MUY CALIENTE.

## INSTRUCCIONES

### Cómo reglar los controles del ciclo de autolimpieza para que se encienda de manera diferida y se apague automáticamente:

1. Asegúrese de que el reloj de la estufa esté a la hora correcta del día.
2. Oprima **CLEAN**. Aparecerá "CLN", "TIME" (duración del ciclo de limpieza) en la pantalla.
3. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** y mantén galo oprimido hasta que aparezca en la pantalla "3:00". Marque la duración del ciclo basándose en cuán sucio está su horno ligeramente, medianamente, excessivamente. Ver las indicaciones de arriba.
4. Oprima **STOP TIME**. La hora a la que termine el ciclo de autolimpieza aparecerá en la pantalla. Las palabras "STOP", "CLEAN" (hora de cese del ciclo de limpieza).
5. Oprima la **FLECHA HACIA ARRIBA** o **HACIA ABAJO** y manténgalo oprimido hasta que aparezca en la pantalla la hora del día en que usted desea que se complete el ciclo de limpieza.
6. El control calculará en forma regresiv a partir de la hora de cese que se haya marcado, a fin de determinar cuándo deberá empezar el ciclo de limpieza. Las palabras "DELAY" (diferido) y "CLN STOP TIME" aparecerán en la pantalla.
7. El ciclo de autolimpieza se encenderá automáticamente a la hora indicada. Enronces, se apagará "DELAY" y el tiempo de limpieza que conterà de manera decremiente en minutos hasta llegar a ":00".

## INDICADOR



### Cuando se ha completado el ciclo de autolimpieza

1. La hora aparecerá en la plantilla y la palabra "LOCKED" (cerrada) quedará en la pantalla hasta que la cavidad se enfríe.
2. Una vez que se haya enfriado el horno por espacio de 1 HORA y se haya apagado la palabra "LOCKED" en la pantalla, se podrá abrir la puerta del horno.

## Limpeza del horno de esmalte de porcelana (si equipado)

La porcelana tiene un terminado muy delicado y es un tipo de vidrio mezclado con metal. Los limpiadores de horno pueden ser utilizados en todas las partes interiores del horno.

### Limpeza general.

Retire las manchas usando agua caliente y jabonosa. No permita que derrames de comidas con alto contenido en azúcar o en ácido (como leche, tomates, chucruta, jugos de fruta o rellenos de pastel) queden en la superficie pues estos pueden causar manchas oscuras aún después de la limpieza.

### Para retirar manchas difíciles.

1. Deje un plato con amoníaco dentro del horno toda la noche o por unas horas con la puerta del horno cerrada. Limpie manchas más fáciles con agua caliente y jabonosa. Enjuague bien con agua y un paño limpio.
2. Si las manchas perduran, utilice una esponja o un limpiador no abrasivo. Si es necesario, use un limpiador de horno de acuerdo a las instrucciones del fabricante. **NO** mezcle el amoníaco con otros productos de limpieza.

### Tenga en cuenta las siguientes instrucciones cuando utilice los limpiadores de horno.

1. **NO** pulverise sobre los controles eléctricos o interruptores porque esto podría causar un corto-circuito y producir chispas o un fuego.
2. **NO** permita que una película de limpiador se forme sobre la bombilla sensor de temperatura, esto puede hacer que el horno se caliente de manera inapropiada. (La bombilla se encuentra en la parte trasera del horno). Limpie cuidadosamente todo residuo sobre la bombilla después de cada limpieza, asegurándose de no mover la bombilla). Si mueve la bombilla, el horneado podría estar afectado. Evite de doblar la bombilla o el capilar.
3. **NO** pulverise ningún tipo de limpiador en el borde de la puerta o en la empaquetadura, en los tiradores o en cualquier otra área externa de la cocina, en la madera o áreas pintadas. El limpiador puede dañar estas áreas.

### Para limpiar la base del horno.

Limpie con agua caliente y jabonosa, un limpiador poco abrasivo, un paño abrasivo jabonoso o limpiador de horno de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

**⚠ AVISO** **NO** forre las paredes del horno, la base, los carriles u cualquiera otra parte del aparato con película de aluminio. El hacer esto puede destruir la distribución de calor, producir pobres resultados al hornear y causar un daño permanente al interior del horno (la película de aluminio se derretirá al contacto con las áreas internas del horno).

## Limpeza del Horno

### CARACTERISTICAS BREVES

- Limpieza del horno (Horno de lado)
- Para retirar y reemplazar la puerta del horno

#### Siga las siguientes precauciones de limpieza

- Permita que el horno enfíe antes de limpiarlo.
- Use guantes de caucho cuando limpie el aparato manualmente.

RETIRE LOS DERRAMES Y LAS MANCHAS DIFÍCILES LO MÁS PRONTO POSIBLE. **LA LIMPIEZA REGULAR DISMINUIRÁ LA NECESIDAD DE LIMPIEZAS A FONDO MÁS ADELANTE DESPUÉS.**

**⚠ AVISO** El amoníaco debe ser retirado antes de empezar a utilizar el horno. Trate ventilar adecuadamente.

# Limpeza general

## CARACTERISTICAS BREVES

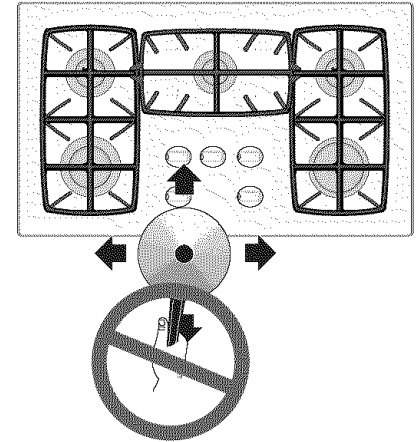
- Limpeza y Mantenimiento de la plancha de cocinar

# Limpeza y Mantenimiento de la Cubierta

*Es esencial limpiar regularmente y en forma correcta la cubierta de vidrio cerámico.* Antes de usar su cubierta por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpieza para cubiertas recomendada (P/N 40079). Pula con un paño **no abrasivo** o una esponja de limpieza antirayaduras. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar. Esta crema especial de limpieza deja una película protectora sobre el vidrio que evita las rayaduras y abrasiones.

Si se deslizan sobre la cubierta utensilios con fondo de aluminio o de cobre se pueden causar marcas de metal en la superficie de la cubierta. Estas marcas deben ser quitadas **inmediatamente** después de que la cubierta se haya enfriado usándo la crema de limpieza para cubiertas. Las marcas de metal pueden ser permanentes si no se sacan antes del próximo uso de la estufa.

Los utensilios de cocina (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos pueden marcar o rayar la superficie de la cubierta. **No deslice nada que sea de metal o de vidrio** a través de la cubierta. **No** use la cubierta como una tabla de cortar o como superficie de trabajo en la cocina. **No** cocine alimentos directamente sobre la cubierta sin usar un utensilio. **No** deje caer objetos duros o pesados sobre la cubierta de vidrio, pues pueden quebrarla.



**AVISO** Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición 'OFF' y que la cubierta esté FRÍA.

**ADVERTENCIA NO** use limpiadores para la cubierta cuando esté caliente. Los vapores pueden ser perjudiciales para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

### Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico:

#### Para suciedad leve y moderada

Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta. Use una toalla de papel o una esponja de limpieza antirayaduras de plástico **no abrasiva** para limpiar la superficie completa de la cubierta. Asegúrese de que la cubierta sea enjuagada minuciosamente, sin dejar ningún residuo de detergente o de limpiador.

#### Para suciedad dura y quemada

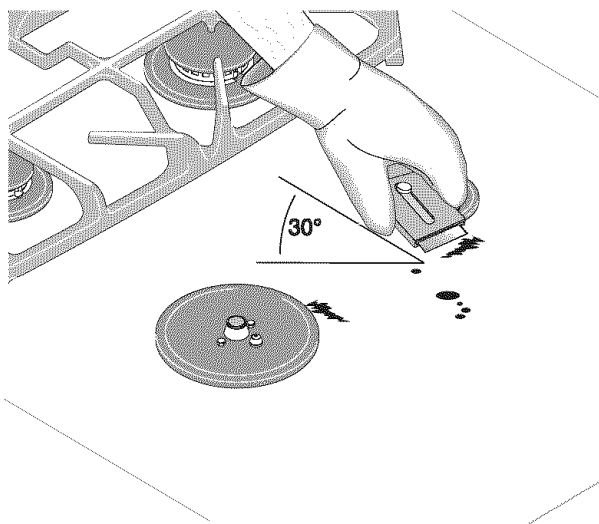
Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta. Frote el área manchada usando una esponja de limpieza antirayaduras de plástico **no abrasiva** y aplique presión cuando sea necesario.

Si permanece suciedad, raspe cuidadosamente la suciedad con un raspador con hoja de afeitar, sosteniendo el raspador en un ángulo de 30 grados en relación con la cubierta. Retire la suciedad suelta con crema de limpieza y frote la superficie hasta que quede limpia.

**NOTA IMPORTANTE:** Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la cubierta de vidrio cerámico puede sufrir daños. Sólo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para cubiertas de vidrio cerámico.

#### Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar

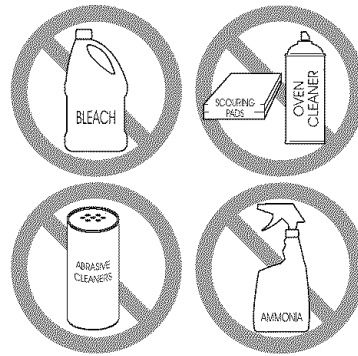
Estos tipos de suciedad necesitan ser quitados inmediatamente después de que se derraman o derriten sobre la superficie de vidrio cerámico. Puede ocurrir daño permanente (tal como picadura de la superficie de la cubierta) si no se quitan **inmediatamente**. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hoja de afeitar o una espátula de metal con un guante y raspe la suciedad de la superficie caliente (como se muestra en la ilustración). Espere que la cubierta se enfríe y use el mismo método que para la suciedad dura y quemada.



## Limpeza y Mantenimiento de la Cubierta (continuación)

*No use los siguientes productos en la cubierta de vidrio cerámico:*

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar, tales como esponjas de metal y algunas esponjas de nilón. Ellas pueden rayar la cubierta, haciendo más difícil su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos, tales como blanqueador de cloro, amoníaco o limpiadores de hornos, pues pueden rayar o descolorar la cubierta.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucias, pues pueden dejar suciedad o pelusas en la cubierta que pueden quemarse y causar descoloración.



## Limpeza general

### CARACTERÍSTICAS BREVES

- Limpieza de la plancha de cocinar

### Uso y cuidado de la superficie de vidrio.

Problema	Causa	Para prevenir	Para retirar
Finas "líneas marrones" (pequeñas marcas o abraciones que han acumulado tierra)	Partículas difíciles (sal, arena o azúcar) entre los recipientes de cocina y la plancha de cocinar. Utilización de materiales de limpieza inapropiados.	Limpie la plancha de cocinar después del uso.  Utilización diaria de la crema limpiadora.	Pequeñas marcas no se pueden quitar. Se pueden disimular usando la crema de limpieza. Este tipo de marcas no altera el cocinado.
Marcas de metal (marcas negras)	Rodando o raspando utensilios de metal o las repisas del horno sobre la plancha de cocinar.	No deslice utensilios de cocina sobre la plancha de cocinar.	Aplique crema de limpieza con una toalla de papel remojada para enfriar la superficie.
Rayas o manchas marrones	Limpiar con una esponja o trapo de cocina que han tenido otro uso en la cocina.	Utilice la crema de limpieza con una toalla de papel limpia y remojada.	Utilice una pequeña cantidad de crema de limpieza con una toalla limpia y remojada.

### Instrucciones de limpieza especialmente para los depósitos minerales y las descoloraciones

**Problema:** Una mancha marrón gris que no puede ser retirada con la crema de limpieza.

**Causa:** La condensación que se acumula y gotea de los utensilios de cocina. Los minerales contenidos en el agua y las comidas pueden ocasionar la aparición de una película gris o marrón sobre la plancha de cocinar.

**Para prevenir:** Uso diario y apropiado de la crema de limpieza.

#### Para retirar:

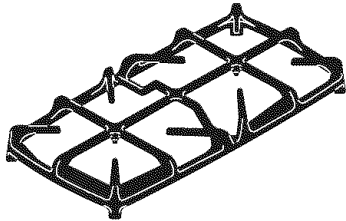
- Remoje la superficie con agua y aplique la crema de limpieza.
- Frote con una toalla de papel limpia y remojada hasta que la mancha desaparezca.
- Aplique un poco de crema de limpieza y lustre con una toalla de papel.

**⚠ AVISO** No utilice los limpiadores en una superficie caliente. Las emanaciones pueden ser peligrosas. Paciente hasta que el área esté más aereada antes de limpiar. No utilice la crema de limpieza para limpiar porcelana, pintura o aluminio.

## Limpieza general

### CARACTERISTICAS BREVES

- Limpieza de la plancha de cocinar



### Para limpiar las parrillas, las calderas contorneadas, las tapas y la basas del quemador.

Las parrillas, las calderas contorneadas, la tapa y la basa del quemador deben ser limpiadas continuamente. Manteniendo los orificios del quemador previene un encendido inadecuado y una llama desigual.

Siga las instrucciones siguientes.

### Para limpiar las calderas contorneadas del quemador.

Las calderas del quemador están unidas a la plancha de cocinar y son fijas. La caldera del quemador forma una depresión alrededor de cada quemador. Si un derrame ocurre en una de estas áreas, seque con un paño absorbente. Enjuague con un paño remojado, limpio y seque completamente.

### Para limpiar las parrillas.

Asegúrese que los quemadores y las parrillas estén enfriados antes de colocar su mano, un soporte, paños de limpieza u otro material sobre ellos. Las calderas de hierro pueden ser lavadas en una lavadora de vajilla o en agua caliente jabonosa. Enjuague a fondo y seque las parrillas con un paño. No las coloque sobre la plancha de cocinar mientras que estén mojadas. Asegúrese que las parrillas estén en buena posición sobre los quemadores.

Para retirar comida quemada, coloque las parrillas en un recipiente con tapa o en una bolsa plástica. Añada 1/4 de taza de amoníaco y remoje por 30 minutos. Lave, enjuague bien y seque. Un limpiador con poder abrasivo puede ser utilizado para las manchas difíciles.

### Para limpiar la tapa del quemador

Retire la tapa del quemador. Utilice un tampon refregado con jabón o un abrasivo ligero para limpiar las tapas del quemador. Si es necesario, recubra las manchas difíciles con una toalla de papel remojada con amoníaco por 30 minutos. Frote delicadamente con un tampon refregado en jabón y enjuague con una mezcla de agua y vinagre. Seque completamente. Retire todo limpiador o la porcelana podría ser dañada cuando vuelva a ser calentada.

### Para limpiar la base amovible del quemador y la apertura de gas.

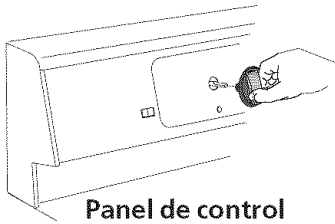
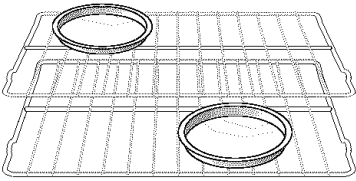
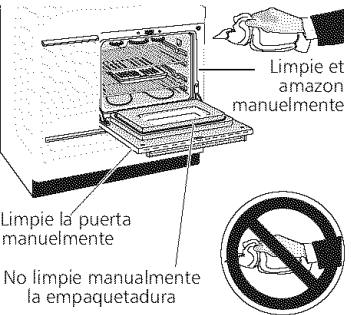
Los orificios alrededor de la base del quemador deben ser limpiados continuamente. Utilice una esponja de alambres o una aguja para limpiar pequeñas ranuras o agujeros. Tenga cuidado de no dañar el electrodo. Si un paño de limpieza llega a tocar el electrodo, éste se puede romper o dañar. Si el electrodo es dañado o roto, el quemador no podrá ser encendido porque no habrá chispa. El encendido manual con un cerillo puede ser posible.

Para un flujo de gas y un encendido adecuados - NO PERMITA QUE DERRAMES DE LIQUIDOS, COMIDA, LIMPIADORES O CUALQUIER OTRO MATERIAL ENTREN EN LA APERTURA DEL GAS. El gas debe pasar libremente a través del pequeño orificio de los quemadores para poder encenderlos. Si el orificio del gas se obstruye, utilice una pequeña esponja de alambres o una aguja para limpiarlo. SIEMPRE tenga la tapa del quemador en su lugar cuando utilice cualquiera de los quemadores.

## Limpeza de diferentes partes de su estufa

Antes de limpiar cualquier parte de la estufa, asegúrese que todos los controles están apagados y que la estufa está fría. Retire los derrames y las manchas difíciles tan pronto como pueda. La limpieza constante disminuirá el esfuerzo de una limpieza a fondo.

## Limpeza general

Superficies	Como limpiarlas
<b>Piezas de aluminio &amp; vinílico</b>	Use agua jabonosa y caliente con un paño. Seque con un paño limpio.
 <p><b>Panel de control</b></p>	Antes de limpiar el panel de control, apague todos los controles y retire las perillas de control. Para retirarlas, tire la perilla de su eje. Limpie con agua caliente y jabonosa con un paño de vajilla. Asegúrese de escurrir toda el agua del paño antes de frotar el panel, sobre todo alrededor de los controles. Demasiada agua alrededor de los controles puede dañar el electrodoméstico. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, trate de alinear los lados planos de la perilla y del eje, luego empuje la perilla hasta su lugar.
<b>Acero inoxidable (algunos modelos)</b> Puerta del horno y panel frontal de la gaveta	Los limpiadores hechos exclusivamente para acero inoxidable como Stainless Steel Magic u otros son recomendados. Siempre siga las instrucciones del fabricante. Asegúrese de remojar los limpiadores puesto que hay manchas debidas al calor que no pueden ser retiradas.
<b>Rejillas del horno</b> 	Retire las rejillas del horno. Vea "Retirando y volviendo a colocar las rejillas del horno" en <b>Antes de ajustar los controles del horno</b> . Use limpiadores abrasivos suaves según las instrucciones del fabricante. Enjuague con un paño mojado y deje secar. Después de limpiar las rejillas, frote los lados de las rejillas con papel encerado o un paño con un poco de aceite de bebé o para ensaladas ( esto hace que las rejillas se deslicen mejor sobre los estantes).
<b>Grilla incandescente</b> (algunos modelos)	Para limpieza general, ponga en agua caliente y jabonosa por unos 10 minutos. Use un paño suave para retirar las manchas difíciles. Enjuague con un paño remojado y seco. <b>NO</b> use limpiadores abrasivos o esponjas de metal. Estos pueden raspar la estufa.
Plancha de cocinar en esmalte de porcelana, Debajo de plancha de cocinar, Parilla y Pieza adjunta, Borde de la puerta, Pequeño horno	Rasque delicadamente con una esponja retirará la mayoría de las manchas. Enjuague con una mezcla de agua y amoníaco (1:1). Si es necesario , cubra las manchas con una toalla remojada de amoníaco por unos 30-40 minutos. Enjuague con agua y un paño mojado y luego frote con una esponja jabonosa. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todo limpiador o sino la porcelana puede dañarse cuando vuelva a calentar la estufa en el futuro. <b>NO</b> use los limpiadores con vaporizador sobre la plancha de cocinar.
<b>Puerta del horno</b>  <p>Limpie et amazon manuellement</p> <p>Limpie la puerta manuellement</p> <p>No limpie manuellement la empaquetadura</p>	Para limpiar la puerta del horno, use agua jabonosa caliente y un paño limpio. <b>No sumerja la puerta en el agua.</b>  <b>No limpie la empaquetadura de la puerta del horno.</b> La empaquetadura del horno está fabricada con un material trenzado importante para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o desplazar la empaquetadura.

# Limpeza

## general

### CARACTERISTICAS

#### BREVES

- Para retirar y remplazar le puerta del horno
- Para retirar y remplazar la gaveta de entibiar

## Para retirar y remplazar la puerta del horno

1. Abra la puerta del horno completamente.
2. Tire hacia arriba del tope situado en cada soporte de la bisagra y enganchelo en el gancho de las palancas de la bisagra. Es posible que tenga que hacer un poco de presión hacia abajo sobre la puerta, para sacar los topes totalmente fuera de los ganchos.
3. Agarre la puerta por ambos lados, tire la parte de abajo de la puerta hacia arriba y hacia usted, para desenganchar los soportes de las bisagras. Continúe a tirar la parte de abajo de la puerta hacia usted, girando la parte superior de la puerta hacia la cocina para desenganchar completamente las palancas de la bisagra .
4. Vuelva a empezar las etapas precedentes.en el sentido inversor para reponer la puerta.

**⚠ AVISO** La puerta está pesada. Para seguro, temporal almacenamiento, ponga la puerta sobre una superficie plana con la parte interior de la puerta sobre la superficie.

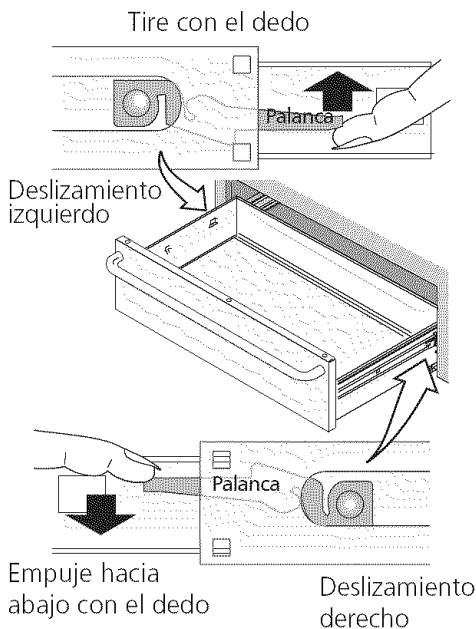
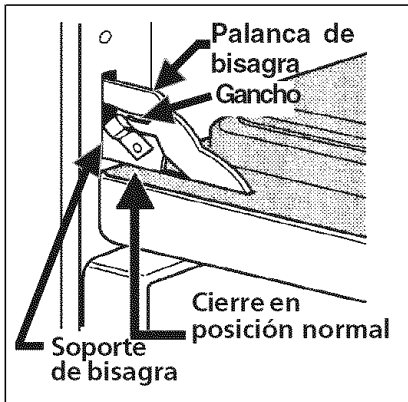


Fig. 1

## Para retirar y remplazar la gaveta de entibiar

### Para retirar la gaveta de entibiar:

1. Abra la gaveta completamente.
2. Coloque la palanca del deslizamiento en cada lado de la gaveta; tire hacia arriba sobre la palanca del deslizamiento izquierdo y empuje hacia abajo sobre la palanca del deslizamiento derecho (ver figura 1).
3. Tire la gaveta hacia afuera de la estufa.

### Para remplazar la gaveta de almacenamiento:

1. Tire los deslizamientos del cojinete hacia la parte delantera de la estufa (ver figura 2).
2. Alinée los deslizamientos de la gaveta con las ranuras sobre los deslizamientos del cojinete.
3. Deslice la gaveta en la estufa hasta que escuchará el sonido de un "click" de las palancas de los deslizamientos (aproximadamente 2 pulgadas). Vuelva a tirar la gaveta para abrirla y apoyarla en su sitio.
4. **Si no escucha al "click" de la palanca de los deslizamientos o si la gaveta no se apoya firmemente, remuevala y vuelva a empezar las etapas 1 a 3.** De esta manera reducirá al mínimo los daños a los deslizamientos del cojinete. No use fuerza para colocar la gaveta en su sitio.

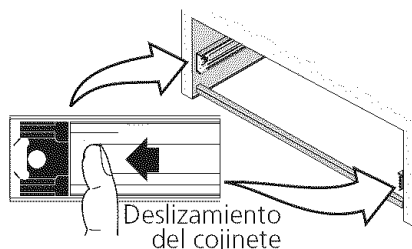


Fig. 2



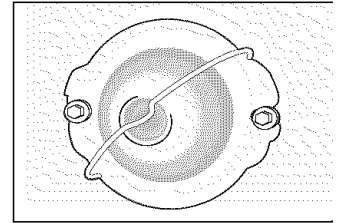
**⚠ AVISO** Asegúrese que el horno esté desconectado y que todas las partes estén FRÍAS antes de reemplazar la bombilla de la luz. No encienda la luz del horno durante un ciclo de auto-limpieza. Las altas temperaturas disminuirán la duración de la bombilla.

### Para reemplazar la bombilla del horno

En algunos modelos, una luz interna se encenderá cuando la puerta del horno se abre. Puede encender la luz del horno aún cuando la puerta está cerrada usando el interruptor localizado en el control del horno electrónico.

1. Corte el suministro eléctrico a la fuente principal o desconecte el horno.
2. Utilice guantes de cuero para su protección por si el vidrio se rompe.
3. Presione el sujetador del alambre hacia un lado para liberar la pantalla de vidrio.
4. Reemplace la bombilla con una nueva de 40W.
5. Coloque la pantalla de vidrio en el soquete y ajuste el sujetador del cable en su lugar.
6. Restablezca el suministro eléctrico a la fuente principal (o vuelva a conectar el aparato).
7. El reloj tendrá que ser re-ajustado. Para ajustarlo, vea **Ajustar el reloj y el contador de tiempo** en la sección "CONTROL DEL HORNO ELECTRÓNICO".

## Para reemplazar la bombilla del horno



Cuando use el horno por primera vez, asegúrese de acatar el tiempo y las temperaturas indicadas para las recetas. Si usted piensa que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, se puede reajustar la temperatura del horno. Antes de reajustar la temperatura del horno, haga la prueba con una receta para la que usará una temperatura más alta o más baja que la recomendada. Los resultados que obtenga al hornear deberán ayudarle a decidir qué tipo de ajuste se necesita hacer.

## Adjuste de la temperature del horno

### Cómo ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima **BAKE**.
2. Regle la temperatura a 550°F/288°C oprimiendo y mantenido oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA**.
3. Pasados 2 segundos, Oprima **BAKE** y mantévalo oprimido hasta que aparezcan 2 cifras en la pantalla. Suelte BAKE. Ahora, aparecerá en la pantalla la cifra que indica la diferencia de los grados con respecto a la temperatura reglada en la fábrica. Si el control del horno está calibrado a la misma temperatura, aparecerá "00" en la pantalla.
4. Ahora, oprima y mantenga oprimido la **FLECHA HACIA ARRIBA O HACIA ABAJO** para ajustar la temperatura hasta 35°F/17°C hacia arriba o hacia abajo, en incrementos de 5°F/3°C. Ajuste hasta lograr la temperatura deseada en la pantalla. Cuando ajuste la temperatura del horno, aparecerá un signo de menos (-) antes del número para indicar que el horno estará a una temperatura más baja en la cantidad de grados indicados en la pantalla.
5. Una vez que haya hecho el ajuste deseado, oprima **CLEAR OFF** hasta que aparezca la hora del día en la pantalla.



ESPAÑOL

## Lista de verificación para evitar llamadas

Usted puede evitarse el inconveniente y los gastos de una llamada innecesaria al servicio revisando esta lista de verificación. Ésta lista muestra los problemas más frecuentes que no son la causa de un fabricado defectuoso de las piezas.

Usted será facturado por la llamada de servicio, durante el tiempo que cubre la garantía, si el problema no es la causa del fabricado defectuoso de una pieza.

Su nuevo aparato ha sido diseñado cuidadosamente. Muchas veces, lo que parece necesitar una llamada al Centro de servicio se puede arreglar con algunos ajustes que Ud. mismo puede hacer en su domicilio o son características normales de funcionamiento de su aparato en ciertas condiciones.

### SITUACIÓN

### POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN

**La estufa está desnivelada.**

Instalación inadecuada. Coloque la rejilla en el centro del horno. Coloque un nivel sobre la rejilla. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la rejilla se nivele. Cuando la estufa está nivelada, la plancha de cocinar puede aparecer desnivelada si la plancha de cocinar no está nivelada.

Piso no sólido, inestable. Asegúrese que el piso está nivelado y que puede soportar la cocina. Llame su carpintero para corregir un piso inclinado.

El desnivel del armario de la estufa puede hacer aparecer la estufa desnivelada. Asegúrese que los armarios están cuadrados y tienen suficiente espacio para la cocina.

**No puede mover el aparato fácilmente. El aparato no puede ser accesible fácilmente.**

Los armarios no son cuadrados o son fabricados muy angostos. Consulte un carpintero para corregir el problema.

Consulte un carpintero para hacer el aparato más accesible.

Las alfombras interfieren con la cocina. Deje suficientemente de espacio para que la estufa pueda ser levantada sobre la alfombra.

**La estufa completa o el horno no funcionan.**

Asegúrese que el cable este bien ajustado en el enchufe.

El alambrado no ha sido terminado. Consulte con su agente de servicio, agente de instalación o servicio autorizado.

Corte de electricidad. Verifique las luces de la casa para asegurarse. Llame a su compañía de electricidad local para el servicio.

**\*El control del horno suena y en la pantalla aparece F1, F3 o F9.**

El control electrónico ha detectado una anomalía. Pulse CLEAR para borrar la pantalla y parar el sonido. Reprograme el horno. Si la anomalía se repite, tome nota del número de anomalía. Pulse CLEAR y consulte un servicio autorizado.

**La luz del horno no funciona.**

Coloque o ajuste la bombilla. Vea "Cambio de la luz del horno" en el Manual del usuario para las instrucciones.

**La unidad de superficie no calienta.**

No hay suministro eléctrico al aparato. Verifique las etapas en "La estufa completa o el horno no funcionan" que se encuentra en esta lista.

Programado de los controles inadecuado. Asegúrese que el control adecuado este encendido para que pueda usar la unidad de superficie.

**Los quemadores no encienden.**

La perilla de superficie no ha sido completamente encendida hacia LITE. Presión y gire la perilla de superficie hasta LITE (hasta que el quemador se encienda) y luego gire hasta obtener la talla de la llama que desea.

Los orificios del quemador están obstruidos. Limpie los quemadores. Vea "Para limpiar las depresiones, la tapa, la caldera y la base del quemador" en Limpieza General. Con el quemador apagado, limpie los orificios con una esponja de alambres o una aguja.

El suministro de gas está cerrado. Abierta al suministro de gas.

**El quemador tiene la mitad de la llama.**

Los orificios del quemador están obstruidos. Con el quemador apagado, limpie los orificios utilizando una esponja de alambres o una aguja.

La humedad está presente después de la limpieza. Sople la llama lentamente y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. Seque los quemadores a fondo de acuerdo a las instrucciones de la sección "Limpieza General"

<b>La llama del quemador es anaranjada.</b>	Partículas de polvo en la línea principal. Permita que el quemador funcione por unos minutos hasta que la llama se ponga azul.
	Aire salado en las zonas de la costa. Una ligera llama anaranjada es inevitable.
<b>Raspaduras o rasguños sobre la plancha de cocinar.</b>	Partículas difíciles como la sal o la arena entre la plancha de cocinar y los utensilios pueden causar raspaduras. Asegúrese que la superficie de la plancha de cocinar y la base de los utensilios estén limpias antes de usarla. Pequeñas raspaduras no afectan la cocción y desaparecerán con el tiempo.
<b>Marcas de metal.</b>	Deslizándolo o rozando los utensilios de metal sobre la superficie de la plancha de cocinar. No deslice los utensilios de metal sobre la superficie de la plancha de cocinar. Use una crema de limpieza para retirar las marcas de la plancha de estufa cerámica. Vea "Para limpiar el vidrio de la plancha de cocinar" en Limpieza General.
<b>Rayas o manchas marrones.</b>	Los derrames han sido cocidos en la superficie. Use una lama de afeitador para retirar las manchas. Vea "Para limpiar el vidrio de la plancha de cocinar" en Limpieza General.
<b>Áreas de descoloración con brillo metálico.</b>	Depósitos minerales del agua o de la comida. Retírelos con una crema de limpieza. Use recipientes con las bases limpias y secas.
<b>Malos resultados al hornear.</b>	Muchos factores afectan el horneado. Asegúrese que la rejilla está en buen lugar. Centre la comida y deje espacio para permitir al aire circular. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la comida. Trate de ajustar las temperaturas recomendadas y el tiempo de horneado de sus recetas. Si cree que el horno está muy caliente o muy frío, vea " <b>Ajuste de la temperatura del horno</b> " en sección "CONTROL DEL HORNO ELECTRÓNICO".
<b>Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación.</b>	Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto-limpieza por un tiempo más largo.  Derrames excesivos dentro del horno. Esto es normal, especialmente para los pasteles o grasas en la base del horno. Limpie los derrames excesivos antes de comenzar la auto-limpieza. Si observa llamas o vapor, pare el ciclo de auto-limpieza y siga las etapas en " <b>Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza</b> " en sección "CONTROL DEL HORNO ELECTRÓNICO".
<b>El horno produce demasiado vapor al asar.</b>	Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en " <b>Ajuste de los controles del horno</b> " en sección "CONTROL DEL HORNO ELECTRÓNICO".  Asegúrese que el horno está abierto a la <b>Posición de parar el asado</b> .  Las carnes están muy cerca del elemento del asador. Vuelva a colocar la rejilla para obtener un espacio suficiente entre las carnes y el elemento. Precaliente el elemento del asador. Precaliente el elemento del asador para cocinar con la grilla incandescente.  La rejilla en la parrilla tiene el lado incorrecto hacia arriba y la grasa no está goteando. Siempre coloque la rejilla sobre la parrilla con las varillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa gotee en el recipiente.  Grasa se ha acumulado sobre la superficie del horno. La limpieza frecuente es necesaria cuando asa constantemente. Grasa que se queda impregnada o manchas de comida pueden causar vapor excesivo.
<b>El ciclo de auto-limpieza no funciona.</b>	Los controles no están programados adecuadamente. Siga las instrucciones en " <b>Limpieza del horno</b> " en sección "CONTROL DEL HORNO ELECTRÓNICO".  El ciclo de limpieza fue interrumpido. El tiempo de término debe ser de 3 a 4 horas después de haber comenzado. Siga las etapas en " <b>Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza</b> " en sección "CONTROL DEL HORNO ELECTRÓNICO".
<b>Las manchas no han sido retiradas después del ciclo de auto-limpieza.</b>	No ha limpiado la base, la parte superior, el cadre o la puerta al exterior de la empaquetadura del horno. Estas áreas no son limpiadas por el ciclo de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para crear residuos. Limpie estas partes antes de comenzar un nuevo ciclo de auto-limpieza. Los residuos pueden ser limpiados con un paño de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar la empaquetadura del horno.

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

**1-800-4-MY-HOME<sup>®</sup>** (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

[www.sears.com](http://www.sears.com)    [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest

**Sears Parts & Repair Center.**

**1-800-488-1222**

Call anytime, day or night (U.S.A. only)

[www.sears.com](http://www.sears.com)

To purchase a protection agreement (U.S.A.) or maintenance agreement (Canada) on a product serviced by Sears:

**1-800-827-6655** (U.S.A.)

**1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

**1-888-SU-HOGAR<sup>®</sup>**

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

The Sears logo is displayed in a large, bold, black serif font. The word "Sears" is written in a classic, slightly stylized font. Below the word, there is a horizontal line that tapers at both ends, resembling a swoosh or a stylized underline.